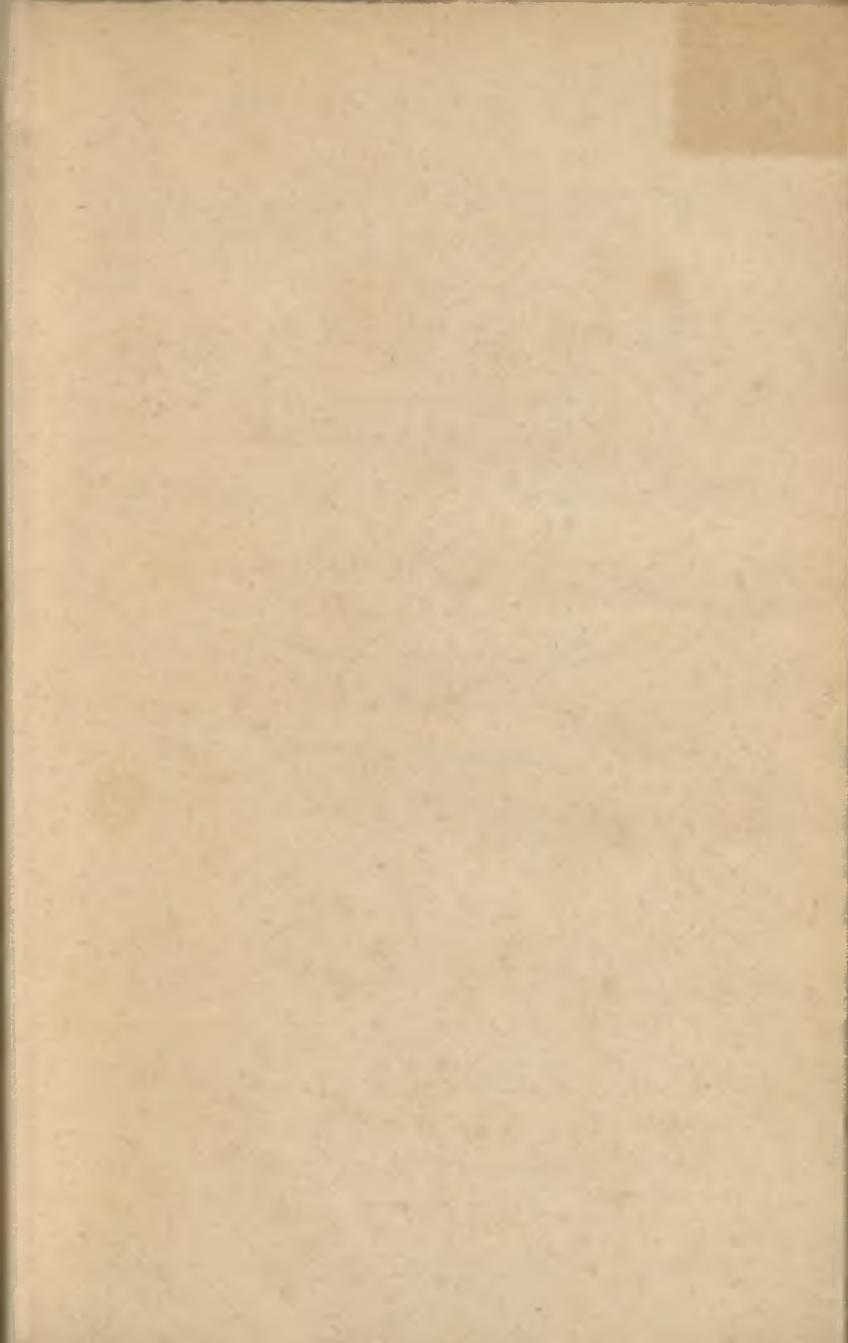


Gazd. O.

~~415.~~

Gazd. O.
415.





Gord
0
415

RÖVID OKTATÁS
A'
SZÖLŐ MIVELÉSÉRŐL

ÉS
BOR, PÁLINKA ÉS ETZET

KÉSZITTETÉSÉRŐL,

MELLYET

CHAPTAL, ROZIER, PARMENTIER

ÉS

D U S S I E U X,

FRANTZIA IRÓK UTMUTATÁSA SZERÉNT

KÉSZITETT

MITTERPACHER LAJOS APÁTUR,

MAGYARRA FORDITOTT

P Ó S F A I J Á N O S

B U D Á N,

A' KIRÁLYI MAGYAR UNIVERSÍTÁS' BETŰVEL

1 8 1 5.

M. ACADEMIA'
KÖNYVTÁRA

G. TELEKIEK'
ALAPÍTVÁNYA

A' SZAKASZOK LAJSTROMA.

E L S Ö R É S Z.

- I. Szakasz. Az éghajlatról, és a' földről. 1
- II. — A' földnek elkészítéséről, a'
plántaveszszőknek kiválasztásáról,
azoknak egymáshoz való távolsá-
gokról, és ültetéseknek különbö-
ző módjáról. 8
- III. — Arról, hogy milyen magas lé-
gyen a' szőlőtő, a' metszésről, ka-
rózásról, a' szőlőlevél leszedéséről
vagy kattsozásról 's a' t. . . . 19
- IV. — A' kapállásról, trágyázásról, és
a' föld izéről 27
- V. — A' tökéknél ártalmaikról, és
nyavalyáikról. 34
- VI. — A' szőlőknek újra beültetéséről. 39

M Á S O D I K R É S Z.

- I. Szakasz. A' szüretéről. 46
- II. — A' szőlőfürtöknek a' forrásra va-
ló elkészítéséről. 51

III.

III. Szakasz. A' bor forrásáról.	57
IV. — Mikor és miképpen kell a' bort a' kádról elszűrni?	69
V. Miképpen kell a' bornak a' hordó- ban gondját viselni?	75
VI. — A' borok nyavalyáikról, és azok- ról a' szerekről, mellyek által azok- nak a' nyavalyáknak eleit venni azokat orvosolni lehet.	85
VII. — Az égettborról vagy pálinkáról.	91
VIII. — Az etzetről.	106
IX. — A' szőlőszemekre öntött borról, és a' tsigerről vagy löréről.	113



O K T A T Á S
A' SZÖLŐMIVELÉSÉRŐL
É S
BOR , PÁLINKA 'S ETZET
K É S Z I T E T É S É R Ő L.

E L S Ő R É S Z.

A' Szőlőmiveléséről.

E L S Ő S Z A K A S Z.

Az Égtájról (Klima) és a' Földről.

A' szőlőfürt kétféleképpen érik meg , a'
mit jól meg kell különböztetni egymástól ,
tudniillik, először a' sölőszemben lévő magok
érnek meg , azután maga a' szőlőszem : amaz
a' nemeknek fenntartására és terjeszté ére
igyekező természetre nézve elég , és már ak-
kor történik meg , a' mikor még a' nedves-
ség a' szőlőszemben savanyú és fojtós ; emez

a' borosgazdának kívánságát tellyesíti bé, és nem elébb megy véghez, kanem a' midőn már a' lé a' szőlőszemben, édes, és valamenyire sűrű mézgává válik. Minthogy a' bor szeszes forrásnak a' munkája, mellyre tsupán tsak a' tzúkros nedvesség lehet alkalmas; innen azt kell itélnünk, hogy a' szőlőfürt (szőlőfej, szőlőgerézd) tsak akkor ért meg tokélletesen, a' mikor a' szőlőszemben minden nedvesség tzúkros mézgává változott; mellynek eszközésére szükséges, hogy a' Levegőég hevének mennyisége és tartóssága a' szőlőtövet tápláló nedvességhez illendően légyen mérsékelve, azért, hogy ha a' nedvesség a' melegséghez képest felette sok, a' tőke venyigékkal 's levelekkel és szőlőfejekkel is, de a' mellyel soha meg nem érhetnek, meg ne terhelődjék, ellenben ha felette kevés, a' tőke forróságba ne essék, és a' fürt apron ne maradjon. Nem helytelen dolognak tartom itten megzáfolni azoknak hibás vélekedését, a' kik azt tartják, hogy a' szőlőtő az egészen sovány földet jobban szereti, mint mást akármitsodást. A' szőlőtőt ugyanazon szerek táplálják, a' mik a' többi plántákat, és valamelly kevés nedvesség nélkül annyira el nem lehet,

hogy

hogy vagynak olyan szőlő termő helyek, a' mellyeket száraz esztendőben öntözgetni szükség, hogy teremjenek.

A' mi mérséklett egünk alatt a' szőlőtő-
vek nem koplálnak, de a' melegség a' táplá-
ló eszközöknek bőségéhez nints mindenütt il-
lendően mérsékelve; azért is, a' szőlőműves
kénytelen akármelly szélesség alatt keresni ol-
lyan fekvésű helyet, a' hol a' Levegő meleg-
sége a' szőlő termesztésére kedvező: mert
ez nem is mindig a' geographiai szélességtől
függ, hanem más környül állásoktól p. o. a'
földnek természetétől, a' szelektől, a' tenger-
nek, folyóvizeknek és erdőknek közel vagy
távol lététől, a' helynek a' tenger színén fel-
lyúl lévő magasságától, a' földszíne-
nek a' Lát-
hatáshoz (Horizon) való hajlásától 's a' t. tsak
nem szint' úgy függ, mint a' polusnak nagyobb
vagy kisebb felemelkedésétől.

Mikor a' föld természetéről szóllok, nem
csak a' föld színén lévő legfelsőbb területet
akarom érteni, mellynek, hogy a' plántákra
nézve legnagyobb béhatása van, akárki is ál-
tallátja, hanem az ez alatt fekvő akár foldek-

nek, akár köveknek területeit is, vagy vízenyős helyeket, (viz fészkeket), mellyek hogy a' plántákban valami változást okozhatnak, alig tagadhatjuk. Mert, hogy hogy eshetik meg, hogy két szomszéd, egymástól csak egy szoros ösvény által hasított, egy forma földbe ültetett, a' napra egyaránt fekvő, egyenlő gondal miveltt, ugyanazon fajta tőkékről, gyakran olly különböző bort szűrnék, hogy egygyik a' másiknál háromszorosa drágább?

A' tapasztalás tanítja, hogy két egymást érő szőlőhegyenn ugyanaz történik meg, a' mi két szomszéd szőlőkertbenn: mivel egygyik az északi hideg, és észak's napnyúgot felől fujdogáló nedves szelek ellen, a' hegyeknek valamellyik hozzá ragadt teteje által védelmezetik, a' másik pedig a' Levegőég minden viszontagságának ki van tétetve. Mellyekből könnyen kihozhatni, hogy a' földnek természete, és az idő viszontagsági ellen való helyes oltalmaztatása, a' melegségnek illendő mértékletjére többet tesz, mint a' helynek geographiai szélessége: de mivel ezek közt véghetetlen nagy a' különbség, a' plánták gyümöl-

möltseinek (terméseinek) is rendkívül különbözőeknek kell lenni; e' szerént hibáznak azok, a' kik abban a' hiszemben vagynak, hogy a' Tokaji hegyen, vagy a' Hegyallyán kívül másutt is Tokaji bort készíthetnek.

Hogy a' szép tiszta vizü folyónak, vagy tónak szomszédsága, nem tsak nem ártalmas, hanem hasznos is, ha a' szőlő száraz helyen, és a' viz színén fellyül olly magossan fekszik, hogy nem a' vizből kigőzölgő, sűrű, hanem a' vékony és az athmosphaerával egyesült párázatok érdeklik, Magyar Országban a' Budai, Somlyai, sőt magok a' Tokaji szőlők is, Német Országban a' Rajna mellyékiek, Frantzia Országban a' Burdeauxiaiak 's a' t. elégé bizonyítják. Ezek a' vizgőzők a' rekkenő hévséget mérséklük, a' tápláló eszköz nem létét kipótolják, a' szőlőszemek hártáját meglágyítják, 's kinyúlhatóvá teszik, és a' mézgás nedvességet megérlelik. Az állóvizek, és egy átaljában a' mik sűrű nedvességeket vagy kipárologni, vagy magokhoz vonni és magok körül tartani szoktak, mint p. o. az erdők, és a' gyümöltsfák is, eleven sövények 's a' t. közel se legyenek a' szőlőkhöz; mivel gyakran
kö-

ködöt és deret okoznak. Eszedben tartsd Virgiliusnak ezen versét:

apertos

Bacchus amat colles.

Kopasz hegy az igazi bor fészek.


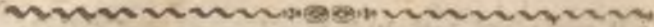
A' menedékes vagy lejtős, kerekdéd, és lapos tetejű halmokat kedvelli. De ahol ilyenek nintsenek, a' nem hirtelen meredek hegyeket sem veti meg, és azokon a' lejtőségek közepét választja, a' legfelsőbb részétől szint' úgy mint a' legallyától irtóztván: mivel ez az esővizekkel lefolyó foldtól megvas-tagodván, és a' gőzöktől megnedvesedvén, a' tökét mód nélkül táplálja 's terheli, gyakran megfagylalja és dér fészekké teszi; amaz a' szeleknek és a' hidegnek kitétetődvén, és megkopaszodván, a' tökét sem eléggé nem táplálhatja, sem az idő viszontagságai ellen nem oltalmazhatja,

A' mi Éghajlatunk alatt a' délre fekvő szőlők legjobbak; ezek után valók a' napkelet és dél között lévő tájakra nyúlók; de ha a' felkelő napnak legelső sugárai rájuk sütnek, nem száraz földbe ültetődtek, és a' nedvessé-

get

get megtartó testektől távol nintsenek, a' de-
rektől gyakran szenvednek. Roszszabb fek-
vésű a' napnyúgotra hajló szőlő: mivel a' nap
is későn és elbádogyadva süt rá, a' hideg esők
is, és azon a' tájékon gyakran támadó jéges-
ős zivatarok leghamarább érik.

A' szőlőtő egyáltaljában szereti a' köve-
ttes földet, ha a' kövek között jó, a' nedves-
ségektől és napsugáritól általjarható föld van;
a' kövéret és sűrűt nem kedvelli. Egyébaránt
ha a' foldmives tapasztalja, hogy valamellyik
földben a' közönséges mondola és baratzk,
oltás nélkül jó gyümölsöt terem, abban sző-
lőt bizvást ültethet.

MÁSODIK SZAKASZ.

*A' Földnek elkészítéséről; a' plánta-
veszszőknek kiválasztásáról; azok-
nak egymástól való távolságokról,
és ültetéseknek különböző módjáról.*

A' szőlőnek való tájék kiválasztása után, a' boros gazdának legelső gondja legyen, a' földnek nem csak felszántatása, hanem annak á okkal, 's kapákkal is olly mélyen való fel-
ásatása, hogy a' föld az ültetendő plánta alatt három hüvelyknyire, sőt mélyebben is jól megpúhulva maradjon. Mennél szárazabb va-
lamenny föld, annál mélyebben járjon benne a' kapa. Ha a' mívelés közben nagy darab köveket találsz, azokat a' szőlőből ki hordasd, és azután vagy gátokat készíts belőlök, ha azok a' nagyon porhanyó, és az esőktől le-
mosható foldre nézve szükségesek, vagy a' szőlő körül köfalakat rakass azokból: mert valamint az élőfákat, úgy az eleven sövénye-
ket is kárhoztatjuk. A' tsupa száraz kösziklát

is hasznodra fordíthatod, ha jó helyen fekszik. Frantzia Országban egy szőlős gazda ilyent fel ásatott, széllyel hányatott, és azután pörölyökkel diónyi és borsónyi darabokra öszvezúzatott, 's azokkal a' dirib darab kövekkel a' kősziklának artzal lehajló vagy lejtős oldalait béteríttette. Az ezen rakás köbe ültetett t kék, még ma is olyan bort teremnek, melly azon a' tájékon legkapósabb,

Az olyan földben, mellyet már ez előtt akármiféle tzélből miveltek, a' szőlő legjobban megfoganszik úgy, ha azt az ültetés előtt két három esztendőben, hüvelykes, de leginkább tsomós gyökerű plántákkal bévetik, melyek között a' földet gyakran kell ürgetni forgatni, hogy akkorra, mikor a' szőlőt beléültetik, jó porhanyó, parázs, és a' haszontalan fűvektől tiszta légyen. Ha valamelly elsoványodott szőlőt ki irtani, de annak helyébe ismét másikat akarsz ültetni, azt a' földet, ki gyomlálván belőle előbb a' gyökereknek legvékonyabb ágatskáit is, német lóhere (*medicago sativa* Luzerne), vagy spanyol lóhere (*hedysarum onobrychis*, *Esparcette*) maggal kell bévetni. A' kiirtot plánta helyén semmit

sem,



lehet olyan haszonnal termesztetni, mint a' Spanyol lóherét; a' földnek erejét is semmi más jobban meg nem újítja, sűrűsége által annak árnyékot tartván, a' haszontalan fűvektől megtisztítván, és a' szántóföldön sokáig tartó önnön megmaradása által a' földnek arra időt engedvén, hogy a' szőlőtőnek használandó, új tápláló eszközökkel megteljék.

A' szőlőt béültetik vagy élőgyökerekkel, vagy plánta vesszőkkel. Ezek olyan venyigék, mellyek a' tavalyi hajtásról röttek; Deákul, malleolusoknak neveztetnek: mivel azon részeiken ahol levágodnak, a' régi szőlővesszőből kétfelől kiálló fa a' pörölyhöz, kalapátshoz hasonló; mert úgy vágják le, hogy az új vesszőn a' régiből valami kevés rész megmaradjon, de nem azért, mintha a' régi vessző maradéka használna; ugyan is azt arról, minekelőtte a' vesszőt ledagnák, le kell vágni, hanem, hogy nyilván való legyen, hogy a' haszonra fordítandó venyigének tsupán csak az allya, hat bimhóig lehet termékeny. Az ültetni való vesszőt, ha szőlő oskolában, palántásban nevelik, mikor gyökeret vér, plánta tsemetének (élőgyökérnek) nevezik.

A' régi szőlőmívesek élő gyökerekkel szertették a' szőlőt beültetni. De mi ezt nem hagyjuk helybe. Mert azonkívül, hogy a' magoknak gyenge gyökeretskéi, a' szőlő iskolából való kivételt mindég megcsinlik, és elébb, mint sem a' szőlőbe vitetnének, sok közülök elfonnyad, 's meg kell őket nyesni, magok a' plánták az új, szokatlan földbenn és levegőn el bádgyadnak, és többnyire esztendő is beléteelik, míg a' földbe gyökeret vernek. Erre nézve azt ítéljük, hogy az ültetni való vesszőket magába a' szőlőnek való földbe azon a' helyenn kell leszurkálni, mellyben akarjuk hogy tőkéké váljanak, azért hogy gyökereik természetekhez képest könnyen szélllyel ágazhassanak, és mindjárt eleinte az égnek 's napnak járásához, fordulásához magokat alkalmaztatni megtanulják.

A' plántaveszsző egészszéges tőkéről metsződjék, a' melly még nints egészen közép idejű, a' mikor a' gyümölcstökkal megrakott venyige a' maga termékenysége nek tsalhatatlan jelét mutatja, a' fája ép el nem törtt sok tsomójú légyen, és olly hosszú, hogy a' felső végénél el metsződvén annyi maradjon belőle,



le, a' mennyi elég a' végre, hogy kilentz vagy tizenöt hüvelyknyire a' földbe duggattatván, még is két bimbó a' fold színén fellyül kilátssassék. Szüret előtt egynehány nappal a' szőlő gazda önnön szőlejébe, vagy a' szomszédéba menvén, annak engedelmeből, azokat a' tökéket mellyeket azon a' tájékon legjobb bort termőknek lenni esmér, kiválogassa, és azokon a' szőlőveszszőket kijelelje, mellyeket a' nemeknek és fajtáknak külömbisége szerint más más jelekkel jegyezzen meg, azért, hogy mikor ültetni való veszszőkről kell gondoskodni, már akkor a' plánták levél nélkül lévén, azokat mind a' ki nem választattaktól, mind egymástól megtudja különböztetni. Tsupán tsak jó erejű és kedves izű bort termő, derék, de két három fajtánál nem többféle tökéket válogasson, a' mellyek egyszerre érjenek meg, és egymástól különbözö természetűek ne legyenek; egy földel, ha az alkalmas, megelégedjék, ne hogy a' mint tapasztaljuk, ama sokféle, és külömbüző tulajdonságú elegybelegy nedvességekből, mindég inkább valamelly nevetlen, és bizonytalan, 's változó izű tsevitzt, mint sem tiszta illatú bort szűrni kénteleníttessék. Az ültetni való

vagy plántaveszszőknek válogatását, a' borosgazda, meggyőződven arról, hogy szölejének szerentséje attól függ, senkire jobban nem bízhatja, mint önnön magára. A' kik plántaveszszőket (ültetvényeket) meszsziről, híres szőlőhegyekről hozatnak, olly tzélből, hogy az ő hazájokban, nekik szintollyan derék borok teremjen, akkor hűlnek el belé, hogy jó reménység fejibe haszontalan költséget tettek, mikor a' pintzében látják, hogy az idegen fajta szőlőnek a' bora tsak ollyan mint az otthonnlévőé. Ugyan is a' szőlőtő szintúgy mint más plánták éghajlatnak, a' napnak és a' megváltozott hely egyéb környülállásainak természetekhez alkalmaztatja magát, melly dolgokat a' tőkével műsúvá általvinni, vagy ujjabb helyenn éppen azokat feltalálni, lehetetlen.

A' szőlőt nálunk tavaszkor ültetik, a' mikor a' plántaveszszők is a' tőkékről legjobbkor metsződnének le, azért, hogy minél előbb leültetődjenek: de mivel ollyankor a' parasztnak igen sok dolgok van, félő, hogy mind egyiket tsak immel ámmal viszik véghez, azért az ültetés előtt jóval le kell a' veszszőket a' tőkékről vagdalni. Levagdálván pedig

dig a' szőlősgazda azokat, fajtájok szerént különválogassa, és tsonókba öszverakván, mérsékelt levegőjü pintzébe a' fold alá, egy kevéssé megnedvesítettett homokba, alsó részeknél fogva úgy temesse bé, hogy a' felsőbb két három himbók a' szabad Levegőbenn kiálljanak, hozzátévéen mindenik tsonomhoz a' fajták jeleit.

Minekelőtte a' szőlő ültetésének módjáról szollanánk, illő leszsz, a' tőkéknek egymástól való távolságáról értekeződnünk. Arról ugyan kételkedni nem lehet, hogy minél távolabb vagynak egymástól mind a' barázdák, mind a' tőkék, a' szőlőt annál több tápláló nedvesség éri, 's annál jobban nőhet, és többnyire annál több és levesebb gerézdekkel diszeskedik. De a' próbált borosgazda a' fürtöknek sokaságával és kövérségével még meg nem elégszik, hanem azon jár az esze, hogy vallyon az annyira meghizlalt szőlőfejek megfognak-é érni tökéletesen? jól tudván, hogy ő reá nézve, nem az a' hasznos, hogy a' gerézdek igen levesek legyenek, hanem hogy egészen megérjenek, a' melly csak nem tsupan a' melegség által meg véghez. Minekoká-

ért végére kell járni, hogy az a' tartomány, mellybenn laksz, milyen melegségű? és a' tápláló eszközöknek mennyiségét ahoz kell mérsékelni: mivel pedig az a' plántának kiszabott hely mértékével, távolságával meg-eggyez, meg kell határozni, mennyire legyen egyik tőke a' másikhoz? A' meleg tartományokban ritkábbann, nálunk pedig sűrűbenn kell a' szőlőt ültetni, mind azért, hogy a' tőkék igen kövérek ne legyenek, mind azért, hogy sűrűségek által a' földről visszabotsátott meleget tovább megtartsák, mind pedig azért, hogy a' hideg ellen, egymáshoz közel lévén, egymást védelmezzék. Legokosabban tselekszik a' szőlőműves, ha az ő házában megszokott, 's hosszas tapasztalás által helybehagyott szokáshoz szabja magát.

Továbbá a' vintzellérnek az ültetés előtt az is kötelessége, hogy, ha a' szőlőt sokféle tőkékkel akarja bérakni, az egész földjét a' fajták száma szerint egynehány pásztákra szaggassa, mellyekből külön külön mindenik fajtának jusson: és mivel ugyan azon egy darab szőlőben is, egyik tájékon, vagy a' földnek természete, vagy fekvése miatt a' gerezdek

ha-



hamarébb megérnek mint másutt; az afféle tájékokra, mellyeken a' szőlő korábban megérik, olyan fajtákat ültessen, a' mellyeknek vagy jobb föld, vagy nagyobb érlelés szükséges. Hitesse el magával, hogy szőlőjére nézve nagyobb kárt nem tehet magának, mint ha azt elegybelegy, és öszvezavart vesz zökökkel rakja bé, mellyek között éppen azért, hogy öszve vannak keverődve, edgyikét senki lehet illendően mivelni.

A' szőlőveszszőket a' földnek különböző minéműsége szerint, különbözőképpen ültetik. Minden esetre nézve ez a' legelső kötelesség, hogy a' földnek edgyik oldalától által ellenbe kötelet vonván egyenes linea húzódjék, és abban a' tökéeknek kiszabott távolságok megjegyztessenek. E' szerint a' linea szerint, ha a' föld nem porhanyó, mindenütt olyan mélységű barázdát kell húzni, hogy a' plántavessző, abba tétettetvén, annak két bimbója a' föld színén fellyül kimaradjon. A' távolságoknak mindenik-jelénél, egy egy plántavessző úgy szúrattassék le, hogy azok a' föld menedékességével által ellenben lévő részre egy kevésbé meghajoljanak. Valamint már

az első barázda egészszen béplántáltatott, és a' föld a' vesszők körül le van nyomkodva, azért, hogy azoknak legkissebb részek is a' föld üregében fedetlen ne maradjon, éppen azon szerént kell a' második sorral is hánni; de az ültetni való vesszők római ötös szám (V) formájára légyenek elrendelve, vagy is úgy, hogy a' második sorból mind egyik az elsőben kettővel együtt egyenlő szárú három szegeletet formáljon. A' külső levegőn elporhanyósodott puha kőben, nem különben ákármedly meredek hajlósságon, a' lineábann mindenik jelnél egy egy lyuk légyen fúrva, melyek, minekutánna a' plántavesszők, abban az erányban, mellyet már említettem, beléjek dugattatnak, jó földel töltessenek bé. Az ezen végre készítettett eszköz, egy három lábnyi hosszúságú vas rúd (ösztrű) mellynek hegye alólról, meg van edzve, vagy atzélozva, fellyülről egy keresztbe fekvő fa vagy vas T formájú mint a' fúró nyele. Ha pedig a' föld olly igen porhanyó, hogy akár barázdát húzzanak rajta, akár bele fűrnak elébb beomlik, mint sem a' vesszőt bé lehetne dugni, a' ki jegyzett távúlságokra vont árkotskákat le kell nyomkodni vagy taposni,

mellyek a' belölök kiásott föld, fenekeikre ismét visszahányattatván, vagy akármitsodás jó föld hintetvén beléjek, és a' plántaveszszökkel illendően bé dugattatván, a' még üres hézag a' többi földdel töltsék bé. Ha mód van benne, igen jó mindenik tsemetéhez vizet is tölteni, azért hogy a' föld jobban hozzájok ragadjon. Vége lévén az egész ültetésnek, a' szőlő földjét mindenütt el kell szépen egyengetni, azért hogy semmi gödör benne ne maradjon, a' hol a' viz össze gyűlvén potsolyát tsinálna, mellyből sokszori fagy következhetne. E'ő gondja pedig a' legyen a' szőlősgazdának, hogy a' plántaveszszök a' pintzéből, mellybenn teleltek, frissiben, mikor még önnön nedvességekkel teli vagynak, tüstént a' szőlőbe szállittaszanak. Ezenn az okonn mihelyt a' homokból kivétetődnek, egyszeriben az allyok akármedénybe lévő vízbe mártassék, és abból egyiket se vegyék ki addig míg a' maga helyére nem kell szúrni. Az előre gondoskodó boros gazda, mikor szőlőt ültet, egyszer'smind szőlőoskolát is szokott készíteni, azért hogy, ha valamellyik vessző gyökeret nem vér vagy időjártával kivesz, az üres helyet előgyökerrel ki pótolhassa.

HAR.

HARMADIK SZAKASZ.

Arról, hogy milyen magas legyen a' szőlőtő; továbbá a' karózásról; metszésről; a' szőlőlevél gyomlálásáról, vagy vástolásról; Levelezésről.

A' szőlőtő magasságát ahoz kell mérsékelni, hogy mennyi melegség kívántatik a' gerezdek tökéletes megérlelésére? Nálunk, és minden éjszakra inkább hajló tartományokban, tsupán csak az alacsony tőkét lehet helybehagyni, azért, hogy a' fürtöket ne csak egyenesen a nap sugári, hanem a' foldtól visszabotsátott melegség is megjárja. A' magasságnak mértéke e' következendő környülállásoktól függ: tudniillik, a' foldnek természetétől a' melegnek mérséklettségétől, melly a tartományban, sőt gyakran ugyanazon hegyen is különböző, a' szőlő fekvésének nagyobb vagy kisebb meghajlásától, a' tőkéknek egymásközt való távolságától, és azoknak a' melegséghez való

magok alkalmaztatásától: minthogy valamint a' kevés, úgy a' felettébb való melegség miatt is történhet hiba a' szőlőtőben.

Ha az ültetni való vesszőket gondosan kiválogatták, és illendően művelték, a' földből kiálló két bimbó mindenik, mindjárt első esztendőben vesszőt hajt, mellyek közül, ha mind a' kettőnek egészséges és érett fája van, az egyiket, a' mellyik felsőbb helyről nőtt, a' következő tavaszon egészen le fogjuk vágni, a' másikat pedig egy bimbóra metsszük le, azért hogy arról törzsöknek való nőjjön. Ha a' fa még gyengének és éretlennek látszik, ezt a' munkát következő esztendőre halasztjuk, azért hogy a' vesszők addig erősödjenek. A' második metszéskor, a' többit levagdalván, csak két szál vesszőt kell meghagyni, mellyek egy szemre vágattassanak le; a' harmadik metszéskor gyökereitől lenyesvén a' gyengébb hajtásokat, közülök csak kettőt kettőt kell meghagyni, mellyek egy egy szemre metszve, és olyan állásúak legyenek, hogy a' tőkének karok gyanánt, a' következendő hajtásoknak pedig anyák vagy törzsök gyanánt szolgáljanak. A' negyedik

esztendőben már teremni kezd a' tőke, és lehet az egészségesebb két két vagy három három vesszőket két szemre metszeni. Még eddig a' szőlősgazda csak azon igyekezett, hogy a' szőlőfája nevedjék, mellyből tőke váljék; ezután már a' termésről is kell néki gondoskodni, és egész gondját arra fordítani, hogy a' tőkére folyó nedvesség inkább a' gyümöltsöt nevelje, mint a' haszontalan fát és leveleket. És erre az egyre kell a' szőlőművesnek figyelmezní, mikor a' metszéshez készül, mellyre már a' tőkének, minékutánna alacsony ágúvá tétetett, múlhatatlan szüksége van.

Több vagy kevesebb vesszőt kelljen é a' tőkén hagyni? a' mellyeket meghagynak, hosszabbak vagy rövidebbek legyenek é? ezek olyan kérdések, mellyeknek meg állítása valamint a' szőlő tartósságára és a' bornak jószágára legtöbbet tesz, úgy a' maga mesterségét jól értő, és szemes vintzellért kíván, a' ki a' maga munkáját az éghajlatnak természetéhez a' szőlőhegynek a' nap. felé való fekvéséhez, a' földnek minéműségéhez a' szőlőtőnek ne-
meihez, és azoknak nagyobb vagy kisebb
ele-

elevenségéhez, a' fának tulajdonságához a' közelébbi esztendőbeli történetekhez, a' szőlő-hegynek korához, vagy beültetésének idejéhez, esztendeinek számához a' tőkéknek távulságához, a' fajtaknak és sokféle minéműségeknek különbségéhez alkalmaztatni, és a' kornyulásokhoz képest változtatni tudja. Így p. o. egyik fajta töke többet teremhet és kiállhat mint a' másik, és a' fiatalat inkább meglehet terhelni, mint az öreget. A' szerint, a' mennyire van nálunk egyik szőlőtő a' másikhoz ültetve, a' törzsök eléggé meg van terhelve akkor, ha mindenik karján, a' melly rend szerint kettő szokott lenni, két vagy három hajtás van, mellyek közül egyiknek egyiknek egy egy bimbója van; de mikor a' fa erősebb és vastagabb, akkor lehet rajta kettő, három is: Ha tavalý a' töke nem teremvén, a' rekényéi felettébb kinyúltak, többre lehet erőltetni, de a' legközelebbik metszéskor ugyan csak mérsékelni kell, ha kifáradtnak látszik. A' tőkének allyárol ki-nőtt sarjadékokat koránt sem kell behúnyt szemmel nézni; mert a' törzsöknek egész megmaradása ezektől függ, akármikor szükséges az elvénült tőkét megifjítani, avagy, a'

bim-

bimbók történethől a' jég által elverettetvén, új törzsökökről kell gondoskodni 's a't.

Metszeni tavaszkor soktak, minekelőtte a' szőlő fakad, vagy levedzik, tiszta időben, de nem minden fajta tőkét egyszerre; mert a' mellyek későbbben érnek meg, azokat korábban kell metszeni, azért hogy ugyanazon egy szőlőbenn mindenféle fajtájúak egyszerre érhessenek meg. A' metszők és jó élű legyen, mellyet az ember alólról fel felé rántson, a' bimbóval által ellenbe lévő részre, azért hogy mikor a' szőlő leve folyik, a' szeme meg ne vakúljon; és egy kevéssel a' bimbón fellyül, azért hogy a' fagy a' maga mérget csak a' fába önthesse ki, a' bimbónak pedig ne árt-hasson.

A' metszést követi a' karózás, a' mellytől a' szőlőnek minden munkájára nézve sokkal több függ, mint talám némelleyek gondolják. A' karózáskor azon igyekezzék a' szőlősgazda hogy, minekutánna a' tőkére nézve elegendő és jóféle tápláló nedvességről gondoskodott, tehát azok a' plántának belső részeiben legjobban is elkészüljenek; mellyre nézve tudni il-len.

landő, hogy a' megindult nedvességek mi-
képpen használnak legjobban a' termésnek?
milyen lineábann kell nekik szivárogni fel-
felé? Legroszszabb szokás, és a' mit sajná-
lunk, még is nagyon lábra kapott, ez, hogy
a' szőlőveszszöket egy tsomóba fogván, egye-
nesen felfelé állva, mindegyeszerre a' karóhoz
kötik. A' nedvességek természet szerint fel-
felé igyekeznek, és ha semmi akadályok nints,
keveset változván meg, a' rekenyének legfelsőbb
hegyéig igen sebessen folynak, és a' szőlő fá-
jába s a' levelekbe szivárognak, midőn azom-
ban a' nedvességek alá felé vissza szűken foly-
ván, a' gyümöltsnek nints elegendő vagy leg
alább jól elkészült tápláló leve. Melly na-
gyon különbözik az ekképpen karózott szőlő
az ollyantól, mellyben mindenik szőlővesz-
szöt görbén, helyesebben pedig a' láthatárral
egyenlően, vagy fél karika formára kötik ösz-
ve! mellybenn a' nedvességek, mennél ne-
hezebben mehetnek fel felé, annál tökélette-
sebbek lesznek, és az egész plántában annál
inkább egyaránt szét oszolnak a' gyümöltsöt
annál jobban táplálják, és hamarább megér-
lelik. Már a' régiek kötözték ekként szöleji-
ket, és azokat nevezték, járom formára kötö-
zött,

zött, vagy jármos szőlőknek (*vites iugatae*) tudniillik, minden töke mellé két két egyenesen felálló karókat vertek, mind a' kettőt öszve glalták egy azoknak felső részeiken keresztbe fekvő fával, az ágakat pedig sokfelé hajtogatták. Provinciában, Occitaniában vagy Burgundiában még ma is sok borosgazdák követik ezt a' módot. Elijedsz attól, hogy e' szerént két annyi karó kell? Minden két két töke közé üss le egy egy karót, és minden két két karót, köss öszve akármelly vékony, keresztbe fekvő, akármitsodás kötőléssel egybeszorított vesszőkkel, és így a' karók számát nem szükség szaporítani. Ha az egészséges tserfa karónak alsó meghegyezett végét eleven szénre, üszögre tartod, úgy hogy a' külső színe szénné váljék, és a' melly részénél a földből kiállott, akármelly alávaló olajos kenőtsel egynehány hüvelykni magasságra nyíra békened, húsz esztendeig el nem romlik.

Szokások a' szőlőműveseknek rekenyék tetejét letördelni, és a' szőlőleveleket lehúzgálni; azért hogy a' tápláló nedvességek aláfelé vissza utasíttatván a' gyümölcst neveljék: és nem tsak az egész szőlővel, és minden kü-



külömbőség nélkül minden tőkékkel így bán-
nak, hanem a' munkához is bizonyos meg-
határozott időben fognak. Ezekben a' műu-
kákban, ha azokat, nem igen értelmes és
szemfűl vintzellér viszi véghez, több a' kár,
mint a' haszon, azért hogy a' mi egyik tőké-
nek a' termését neveli, az a' másiknak árt,
noha egyébaránt az fiatal, vagy vén, egész
séges vagy gyenge, jó vagy sovány földhe-
van, ültetve, és a' mi az esztendőnek egyik
részében használ, az a' másikban megváltoz-
ván a' melegségnek mérséklettsége árthat.
Ha a' tőke hajtásinak tetejét letördelik, a' ned-
vesség ugyan a' gyümölcsre, ámbár nem min-
dég, visszafolyni, de a' szőlősgazda jól
végére járjon, ha van é mind a' tőkének
annyi ereje, mind az atmoszférában annyi
melegség, hogy a' gerezdben lévő minden
nedvesség helyesen elkészülhessen. A' go-
romba vástolásban *) többnyire nagyobb a'
kár; mivel a' levelek a' fűrtöket táplálják.
A' szőlőleveleket nem kell addig leszedni,
míg a' szőlő nem kezd zsundulni, nem is so-
kat

*) Erdélyben a' szőlőlevél leszedését és a' katstso-
zást Vástolásnak nevezik.

kat egyszerre, hanem mindegyik tőkéről csak apródonként, egy egy darab idő múlva, és csak annyit, hogy a' gerezd árnyékban ne legyen: a' melly levelek pedig közel vagynak a' bimbókhoz, mellyek által a' jövő esztendőbeli termésről kell gondoskodni, azokat meg kell hagyni.

NEGYEDIK SZAKASZ.

A' kapállásról, trágyázásról, és a' föld ízéről.

A' többszöri kapállás a'.szőlőnek egyáltalában szükséges. Minthogy az által a' föld apródonként öszvezúzik, megporhanyósodik, és osztán az eső és a' melegség jobban megjárja, a' gaz a' dudva sem veri fel a' sölőt. De csak ugyan a' szőlőnek nem használ annyit a' kapállás, mint a' szántóföldnek. A' szőlőtő sokáig tartó (*perennis*) plánta, a' melly ugyanazon egy földbenn sok esztendőig szerentsésen megmaradhat. Alig lépki a' szőlőtő

tő a' fiatal korból, a' midőn már a' földbe-tézetett legfelső tsumóból igen vékony gyö-keretskék sűrűen kinövéen az egész szomszéd-ságban, de többnyire a' földnek felső része alatt, körös körül széllyel ágaznak, a' vasta-gabb gyökerek, olly méllyen bémenvén a' földbe, hogy a' kapásnak vasa odáig nem ér. De ezek a' táplálendő plántának sokkal kevésbé használnak, mint az a' gyökeretské-
nek rojtja; a' melly mintegy a' földnek, a' melegség, világosság és szellőzés által meg-lágyúlt, felső részébe ragaszkodván, mind azokat, a' mik a' plántát legjobban táplálják magához szíjja. Erre nézve a' szőlőhegyek-ről ki kellene irtani azt az ártalmas szokást, melly szerént némellyek a' tőkét mintegy megborotválják, az az, azt felásván, az alsó részét, és a' gyökereknek drága rojtjait vagy szálatskáit éles késsel levagdadják sőt inkább nem kell őket fedetlen hagyni, vagy feláskál-ni, sem a' gyakor kapállás által bizgatni, vagy megsérteni.

A' szőlő háromszori, és nem több kapál-lást kíván. Legelőször a' metszés után mind-járt, mig nem levedzik, és a' földeknek 's hel-lyek-



lyeknek különböző természetek szerint nem egy forma mélységre kell kapálni: az agyagos földben, és a' hegynek allyán mélyebben mint a' közepén, és mint a' könnyű's követses földben, legkissebb mélységre, sőt tsak nem föld szint a' tökéhez közel. Ezen munkára tsak nem egyedül alkalmas eszköz avagy a' közönséges kapa, vagy a' három szegeletű, vagy a' két's néhol három hegyű. A' puha földhöz legjobb a' közönséges kapa a' homokoshoz a' haromszegeletű; a' köveshez a' két vagy három hegyű. Mikor a' szőlőt legelőször dolgozzák (ollyan szőlőt hozokfel például, melly a' hegynek hajlásán délre fekszik) a' kapás a' szőlőt legfellyül kezdje kapálni, és azután részről haladjon elébb elébb. Ha a' jobb keze délre fordul, a' felkapált földet előre haladván, felfelé, következésképpen jobbról balra görbén hánnya fel. Elvégezvén az első barázdát, mikor a' másodikba áll, nem azon az úton megy vissza, a' mellyen végig ment, hanem a' bal oldalát délre fordítja, és abban a' barázdában a' földet magára nézve görbén jobbról bal fele kapálja. Midőn az egész szőlő munkájának vége van, a' föld színén, a' hegy tetőtől fogva az allyáig mindenütt kigyó for-

ma hajlású (katskaringós) barázdák látszanak; és olyan leszsz, mint mikor a' víz a' habokat hánnya fel. Mihelyt a' szőlő virágját elhul-
latja, mindjárt ismét megkapálják. A' ka-
pásnak pontban a' szerént kell dolgozni, mint
először kapált, tsak azzal a' különbséggel,
hogy az első borozdának azon a' végén, ahol
az első kapálláskor megállapodott, kezdje a'
munkát, bal oldalát a' nap felé fordítván, és
a' földet balról jobbra húzza fel, és új boroz-
dákba állván a' régieket nem tsak tele hánnya
földdel, hanem fel is töltse. A' harmadszori
kapállást, a' melly a' szőlő zsendülésekor kez-
dődik, inkább mondhatni irtásnak gyomlálás-
nak, és ezt azért szokták, hogy az egész szőlő-
nek földje egyenlővé tétessék, és a' gaztól
ki tisztuljon. Azért mondtam, hogy a' zsen-
düléskor: mert míg a' növésnek, erősödésnek
(*vegetatio*) ez a' második időszakasza tart,
addig a' szőlőben senkinek se szabad járkál-
ni. A' harmadszori kapállást a' nagy száraz-
ságban, és rekkenő melegben, valamelly tsen-
des eső után kell tétetni, azért, hogy ha a'
föld iporáá zúzik, annak felső részében lévő
kevés nedvesség kipárologván, a' gerezd a'
szárazság miatt az érés előtt oszve ne aszszlék.

Altaljában a' kapállást az időjárásához kell alkalmaztatni; és ha a' rossz időtől félhetni, azt vagy meg kell előzni, vagy utánna várakozni.

A' szőlő trágázásának legroszszabb módja csak arra való hogy az olyan bor, mellynek volt valami bletsülete, jó hírét elveszejtse vagy, hogy soha olyan híres ne légyen, a' millyen lehetne. A' ganéj a' szőlővesszőket, 's leveleket, sőt a' fürtöket is szaporítja, 's kövériti, a' mellyekből bőven tsorog ugyan az alávaló, vagy semmire kellő, és korántsem tartani való vinkó, mellyen a' gázos matériának, a' mivel a' gerezdek hizlaltattak, ize igen gyakran kitetszik. A' trágya azért ártalmas, mivel eléggé meg nem érlelt sok nedvességekkel a' fürtöket terheli, mellyeket a' gerezdel nem készíthetvén, nagyobb részént csak a' mint belészivárognak, készíttetlen, (főzetlen) vizesen, és izetlenül adja vissza a' sajtóban, el annyira, hogy ahol sok bor terem, ott ritkán találhatni jót. Ha talám felette sovány földre találták szabadságodban áll, azt illendően jobbítgatni, nem is könnyen fogysz ki az olyan szerekből (materiákból), mellyeket

a' szőlőnek kára nélkül, sőt hasznára trágyáfordíthatsz. E' végre különösen szokásban van, ez úgy nevezett tápláló (*vegetalis*) föld, melly a' plántáknak megrothadt száraiból, leveleiből és gyökereiből készül. Annak nem léteben, a' tavaknak és árkoknak fenekeikre ülepedett sár, (vagy iszap) sőt még az úttzákon lévő is fog használni; mikor pedig ezeket sem kaphatni, a' jól megérett ganéjt, a' földnek két két területe közé igen szűken hindenteni, hasznos leszsz. Akármivel trágyázol, azt, minekelőtte a' szőlőbe hordanád, rakásokba hányván, és az allyától fogva gyakran felforgatván esztendeig vagy kettőig kin az ég alatt hagyjad, azért hogy a' levegőégből magához szíjja azokat a' párázatokat, a' mik a' tőkének ugyan hasznára vannak, de azomban azt felesleg nem terhelik: röviden, tsupán tsak azon kell igyekezni, hogy a' föld soványon ne maradjon, de meg se kövéredjek.

A' ganéjtól, kivált ha éretlen vólt, a' bor gyakran föld ízt is kap; mellynek ugyan más okai is lehetnek. Úgy vélem, hogy ez az íz néha természeti, néha mesterseges. Amaz ismét
most

most a' violának, majd az epernek, majd egyébnek ízéhez hasonlítván a' bornak tsudálkozásra méltó kedveséget szerez, és ezt a' földnek természeti minémúsége okozza. A' mesterséges íznek a' földön kívül más egyéb külső okai is lehetnek, mint p. o. tőkék kozt nevededő füveknek kigőzölgései, a' trágyává tett matériáknak párázatja, gyakran tsupán tsak a' szomzed téglá vagy mész égető gödörből jött füstnek illetése is, kivált az érés előtt kevéssel, a' szőlők levének idegen, és orrot tekerő türhéttetlen szagot adhat. Ezekből, a' miket eddig említettem, a' szőlősgazda megtanulhatja, hogy ő a' trágyának kiválasztásában, ha zonra fordítá-ában, és széllyel hányásában soha sem lehet felettebb vígyázó, a' gyomlálásra nézve mindég találhat magának elég dolgot.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

A' tőkéknék ártalmaikról és nyavalyáikról.

A' mi szőlőjinkre nézve nagy Isten ostromai a' tavaszi hidegek, és a' dér (a' hóharmat.) Hogy a' dér nem ártalmas, ha a' nap sugárai rá nem sütnek, azt minden tudja. Mikor tehát a' dértől nem ok nélkül félhetni, akkor a' szőlőművesnek tsupán tsak az a' kötelessége, hogy szőlőjét, az abban sok helyeken gerjesztett, minél sűrűbb füst belepje mind addig, míg a' reggeli hideg miatt megfagyott harmatot, az atmosferának gyenge melegsége felolvasztja. Ezt a' védeszközt, mellyet ez előtt száz esztendővel *Olivier de Serres* tett közönségessé, a' mi időnkben némellyek igen szerentsés előmenetellel megpróbálták. E' végre mindjárt tavasz elején nedves szalmát, megromlott szénát, nádat, akármelly haszontalan gízgaszt, az egész szőlő körül igen sok rakásokba kell öszvehordani, mellyek egymáshoz 50 lépésnyire legyenek, és egymást fel-

felváltó búséges éjtzakai strázsák rendeltessenek, azért hogy akármelly esetre készen legyen minden. A' reggeli hidegnek és dérnék bizonyos jele az, ha éjjél tájban semmi harmatot sem lehet észre venni. Ha ezt észreveszi a' szőlősgazda, nap felkelte előtt egy órával a' rakások alá tüzet rakjon, és láng nélkül sok füstöt gerjeszsen; mellyre nézve a' szalmának és a' gaznak nedvesnek kell lenni. Ha valami kis szellő lengedez, leginkább azokat a' rakásokat füstöltesse, e' mellyekből kerekedett füstöt a' szellő a' szőlőn keresztül hordja; tsendes, és akármelly időben minden figyelmetességét a' felkelő napra fordítsa, és a' felé legsűrűbb felhőt bocsásson, mellyen a' nap sugári se hassanak keresztül.

Az időjárásától származható másik gonosz az, ha a' szőlőszemek még éretlen korokban tsak nem mind lehullván a' vesszőkön tsak a' tsutkájokat (másképen nevezek kotsánnak, tszmának, és tsutkának is) hagyják. Ez akkor történik meg, ha szőlővirágzásakor, nagy zápor, vagy tartós eső, vagy rekkenő hőség van, vagy erős szél fú. Minthogy pedig az időjárását sem előre ellátni, sem megakadá-

lyoztatni nem lehet, ez a' gonosz is elháríthatatlan. De ha a' virágja kár nélkül potyogván le, még is az említett baj érdekli a' szőlőt, akkor a' szőlőműves tudatlanságától van, hogy mikor a' szőlő legjobban virágzott, vesszejitek hegyeit letördelvén, azokat megrövidítette, és a' nedvességet félyüről alá felé utasítván, a' még gyengéded, nevendék fűrtöt megterhelte, melly miatt osztán kénytelen lepotytyanni.

Az éretlen. vagy felette sok érett ganéj, a' goromba metszés, a' rossz idő, a' kelleltinel több nedvesség a' szőlővel való tavalyi helytelen bánás, mind megannyi káros következéseket szülnek, mellyeknek többnyire eleit venni könnyebb mint azokat orvosolni. Ha történetből a' metszőkés a' tőkét megsértette, a' mi tsak nem óhatatlan, és a' sértett tájék levedzik, azt meg kell orvosolni, mivel a' szőlőt a' leve táplálja. Ha a' tőke régen sebesítettett meg, abban az esetben annak tsepegését könnyű elállítani, ha az ember a' sérelmes részre agyagot, vagy jól porrá tört szenet, vagy lágy szapannal öszvekevert kormot ragaszt; ha ellenben a' seb nem régi,

ak-

akkor annak folyását nehezebb megállítani; mert a' leve erősebben foly. Ezen esetben ez az orvossága: a' seb környékéről a' szőlőtőnek legfelső haját'hántsál le, a' folyó nedvességet spongyiával töröldki, és azt a' tájt, a' mit lehánytottál egy kis darab hólyagra kent szurokkal borítsd bé, mellyet ha viaszkos tzérnával hozzá szorítasz, egy hónapig róla le nem vájhatod.

A' sok rendbéli bogarak közül különösen ártanak a' zsiszikek nemeiből ketten, tudniillik, az eszelény, vagy kendermag bogár, néhol vintzellér bogárnak is nevezik (*Curculio Bacchus*) a' régi deák neve volvox, és *convolvulus*, és a' nyírzsiszik, (*Curculio betulae*): úgy szinte a' tserebogárnak hernyója (*Eruca scarabai melolonthae*): a' bogarak közül pedig a' házatlan tsiga (*Limax*). Az eszelények a' bimbókba tesznek kárt, és a' még csak növő félbe lévő hajtást fűrtöstöl együtt lerontják. A' szőlő leveleket tsudálatosan öszve hajtogatván tojásaikat abba rakják, és a' külső ártalmaktól védelmezik. A' szőlősgazda, ha csak nagyjából nézi is körül szőlőjét, mindjárt szemébe tűnnek a' sok öszve-

hon-

bongyolgatott levelek, mellyek a' tőkéről lefüggenek. Azokat szorgalmasan öszveszedgetvén, és szőlejéből kihordván égessemeg. De még így sem sokra mehet, ha tsak a' szomszéd szőlősgazdák is mindnyájan egyet értvén, az emített tojásotskákat, ki ki a' maga szőlejébe egyszerre egy időbe mind le nem szedik. A' tserebogárnak pajodja férge (puppa), és ezen kívül más hernyók is a' földnek legfelső részén a' tőkéknek leggyengébb gyökeretskéikből élőködnek. Hogy a' szőlőt ártalmas bogarak háborgatják, annak az a' jele, ha a' szőlőlevelek verhenyeges színűek, és ha a' gerezdek idő nap előtt érni kezdenek. Mihelyt ezt észre veszed, a' tőkét mindjárt körülásván, azoknak fészkeiket keresd fel. Nemelleyk szöllejik körül egynehány rakás nem egészen érett ganéjt hánynak, mellynek melegsége és kövérsége által, a' hernyókat a' tőkétől eltsalogatván, azokat a' tél végén a' trágyával együtt megégetik. Mások a' szőlő körül és a' szelesebb mesgyéken zöldségeknek, magvait, kiváltképpen babot szórnak el, azért hogy azoknak gyengébb és levesebb gyökereik az apró állatokat magokhoz tsabítsák.

A' szárazon élő házatlan tsiga a' világosságot kerülven éjtszaka szokott kőborolni, tsúszni mászni az éleség kedvéért: nappal a' legalsó szőlőleveleknek, vagy az apró rakásokba öszvehordott köveknek árnyékába, bújván ott alszik. Minthogy ez az állatotska szembetűnő nagyságú, és lassan tsusz, mász, azonba akármerre megy, a' nyoma mindenütt megláttzván, elárulja magát; azért könnyű felkurkászni. A' házatlan tsiga sok kárt tesz; mivel a' fakadozó bimbókat és szőlőleveleket elrágja, és a' mihez hozzá ér, azt béenyvezi, azért hogy ki ne gőzölöghessen, vagy el ne száradjon.

HATODIK SZAKASZ.

A' szőlőtermő helyeknek újra béültetéséről.

Gyakran a' tökéek elvénuľnek, vagy elfagynak, vagy más valamelly ok miatt kivesznek, és helyekbe ujjakat kell ültetni. Sok-

szor a' szőlőmivesnek haszna forog benne, hogy valamelyik fajta helyébe másikat ültessen, melly az ő Éghajlatját, vagy földjét jobban szereti. Ezen utóbbi esetbenn oltás által, az először említett környülállásokbann pedig, ha a' szőlő ujj ültetés, akkor plánta-venyigekkel, vagy élőgyökérekkel, ha régi, akkor döntés, (homlitás bujtás) által lehet boldogulni. Dönteni szoktak e' következő módon is: a' fennálló tőkéről a' venyigét a' föld színén fellyul meggörhítvén oda hajtják, ahol tőkére van szükség, és ott gödrött ásván, ledugják úgy, hogy csak három, vagy négy himbója allki a' foldból. De ez a' mód nem helyes; mind azért, hogy e' szerént tsupán egy üres hely pótoltatik ki; mind pedig azért, hogy az ilyen döntés az anyatörzsöknek minden erejét magához vonja, melly miatt az sinlődik, sovány gerézdeket terem, és leveleit idő nap előtt elszokta hullatni.

A' másik, egyedül helybe hagyható neme a' döntésnek az, mikor a' tőkét egészen a' föld alá temetik, azért hogy már többé ne magát, hanem minden hajtásait egyaránt táplálja. Ez így megy véghez: áss a' tőke mellett

lett két vagy három lábnyi mélységű gödröt, melly azon törzsökök számához képest, mellyek helyébe ujjakat kell ültetni, néha szélesebb, néha keskenyebb, és olyan formájú legyen, melly a' tzelra nézve legalkalmasabb, a' széleit fel felé egyenesen ásd. A' földet a' gödörből nagy vigyázással, hogy a' töke meg ne sértődjön kihányván, és a' gyökereket helyesen elegyengetvén, a' tőkét a' gödör fenekén egyenesen fektesd, és a' venyigéket, az üres helyekre a' hová szükséges, húzgálván, a' gödörnek egyenes oldalaihoz állongasd úgy, hogy a' földön fellyül két vagy három szemnyire kiálljanak; ha pedig ennél hosszabb végek maradki a' földből, két vagy három himbon fellyül vágj el belőlök. Ekképpen 'olly erőssen elhelyezettvén őket, hogy helyekből ki ne mozdíthatassanak fellyül földet hányván reájok gyengén takard el, és minekntánna mindenik mellé bátorságnak okáért karót ütsz, legfellyül egynehány kapa jó földet vess. Régi száraz fából hasogatott karókat válogass; mert az ujdonnat ujj tserfa karókból fanyar és keserű nedvesség szívárogi, melly a' gyenge plántának természeti levét megvesztegetheti. Ha régi fából készült

ka-



karókat nem kaphatni, a' tsak mostaniak sem lesznek ártalmasok, ha egynehány, hónapig a' vízbe áznak. Gondod légyen reá, hogy a' szőlőnek első kapállásakor, a' döntés gödre földel tele ne hanyodjon. Mert ha ez meg történik, az eldöntött venyigének mindegygyik bimbójából kihajtott gyökerek, a' földnek kapállás által megritkult felső részéhez kaptsolodnak inkább mint az allyához; mellyben a' szőlősgazdának nem kevés kára forog; mivel néki hasznos dolog azon igyekezni, hogy a' töke méjjen verjen gyökeret. A' Döntésnek éppen akkor van az ideje, mikor az ültetésnek.

Oltani a' szőlőt akkor szokták, mikor egygyik fajtát másikkal akarnak feltserélni. A' tőkét, mellybe oltani akarsz, a' földnek felső színén alól másfél hüvelyknyi mélységre, a' szőlő fakadásakor, vágd egészszen keresztül, és ott ahol tsomó nints rajta, hasítsd kétfelé, és a' hasitékba az oltóágot, ennek alsó végén, a' vastagabb oldalon a' haját ék formára rajta hagyván, szurd belé, úgy hogy az oltó ágnak külső haja, az oltani valóhoz hozzáérjen, és osztán, a' tőkét, hogy az oltás

tás belőle ki ne essék, fűzfa vagy hársfa hájával körülkötöd, földet hányván reá, a' nap sugári ellen oltalmazd.

Az oltás, ha értelmes ember keze által hiba nélkül megy véghez, akármely földben nőtt törzsökben könnyen megfoganszik, tsak a' követses és sovány száraz helyen nem. Hogy azért ezen munkában szerentsés légy, arra vigyázz.

1.) Hogy a' töke egészséges, és a' növésnek 's termésnek módjára, sőt nedvességeinek tulajdonságaira nézve is az oltóágtól különböző ne légyen.

2.) Az oltóágnak kiválasztásábann annak a' törzsökről való lemettzésének módjára és idejére, és a' beoltásig épségben való megmaradására nézve, éppen azokat a' hasznos tanácsokat kövesd, mellyeket a' plántavenyigékről említettünk.

3.) A' plántaveszszőt minekelőtte a' szőlőbe vinnéd, olyanná tedd, a' millyennek kell annak lenni; és az oltás előtt 24 oráig

az alsó vég't tiszta vízbe áztasd, azért hogy benne elegendő nedvesség legyen.

4.) Mikor oltasz, az oltóvenyigén tsak három bimbót hagyj, és azt a' hasitékba ugy tedd belé, hogy a' legalsó bimbó a' törzsköt érje, a' második éppen föld szint legyen, a' harmadik földön fellyúl egészszen kilásson.

Szőlőt oltani akkor jó, mikor a' fakadni kezd, a' melly az Éghajlatnak külömbsége szerént más más időben szokot történni. A' ködös idő az oltásnak különösen kedvez. Nagy melegben, ha az előre tartósnak látszik; essős, és szeles időben, ha a' szél Északról fúj, éppen ne olts.

Hogy a' szőlő nagyon vén, és veszni kezd, ebből tettzik meg, ha gyenge rekenyét hajt, ha levelei koránt siatsenek olyan szélessek, a' millyenek rendszerént szoktak lenni, ha ritka és apró gerezdjei vannak. Ha valamelly szőlő két három esztendőben is egymás után a' reá tett költséget ki nem termi, holott pedig terméketlenségének nem a' kártékony idő járása, vagy a' rossz mivélés

az oka, akkor azt vethedd okúl, hogy vén. De azért mindjárt ne irtsd ki egészszen, hanem előbb próbáld megijjítani, mellynek ritkán volt rossz következése. Mindegygyik borozdában minden második tökét kivágass, úgy, hogy ha szinte a' tökének csak fele marad is meg, még is mindazáltal a' szőlőnek régi V formája ne változzon. Ebből a' leszsz, hogy a' megmaradott plánták, azt a' tápláló nedvességet, mellyen ez előtt szomszédjaikkal kellett osztózni, most egészszen magokhoz szívják, és mintegy újra megéledni kezdenek.

MÁSODIK RÉSZ.

*A' bor készítésének mesterségéről,
a' pálinkáról és etzetről.*

ELSŐ SZAKASZ.

A' Szürettről.

Helyesen jegyzimeg *Olivier de Serres*, hogy a' tudományra és okos elmére, a' szőlővel való gazdálkodásnak minden részeiben ugyan, de főképen a' szüretelésben a' Borosgazdának igen nagy szüksége van, azért hogy a' bőtermésből, mellyel őtet az Isten megáldotta, azt, mennél tökéletesebben lehet, elkészítven, haszna legyen. Hozzá teszi ezt is: hogy másféle akarminémű termést, melly azért hogy több vagy kevesebb, a' maga bétét nem változtatja, gondviselő által is öszve lehet szedni, de szüretkor a' gazdának jelenléte és szemes vigyázása egyáltalában megkívántatik; és mivel általlátták azt az emberek, hogy min-

denik

denik szüreti munkát szemmel tartani, és kormányozni szükséges, ebből származott az a' szokás, hogy akkor az Urak a' városokat odahagyván a' szőlőhegyekre költözködnék.

Szüretelni éppen csak akkor lehet, mikor a' szőlő megéri. De ezt tsupán csak egynehány olyan jelekből lehet megítélni, a' melyek mind egy időben tapasztalhatók; a' melyek e' következendők:

1.) A' gerezdek zöld tsipkája (kotsánja tsutkája vagy száratskája, petiolus) megbarnul.

2.) A' fürt lefelé tsügg.

3.) A' szőlőszemek meglágyulnak, bőrtskéjek megvékonyodik és mintegy általlátszható.

4.) A' gerezdek könnyen leszakadnak; a' szőlőszemek is egyszerre lehullanak.

5.) A' szőlő leve édes, jó ízű, sűrű és ragadós.

A'

A' szőlőlevelek hullása inkább a' közelgető telnek, mint az érettségnek jele; melly ha megtörténik, akkor a' szürettel ne késs; mert azérés után hijjába várakoznál. A' rothadtságnak nem egy két okai lehetnek, mellyek az érettségtől különböznek.

Vannak olyan tájékok, ahol a' szőlő érése után még sokára szüre elnek, azért hogy a' gerezdek a' tökén a' szárazság miatt öszvetöpjenek, mellyekből osztán a' zú szőlőbor készül. De vagynak olyan vidékek is, a' mellyeken a' szőlő soha tökéletesen meg nem érik, sőt ha utánna várakoznak, a' tökéjén elrothad, kivált mikor essős ősz van; a' millyenek többnyire az északra fekvő helyek.

A' szüret csak száraz időben kezdődjön el, és a' mikor hihetően reménylhetni, hogy a' tiszta idő hamar essőre nem változik, nem is előbb, hanem mikor már a' harmat a' szőlőről egészen lehull, hanem ha valakinek kedve van tsekély és tájtékká való bort szűrni, a' millyenhez szoktak a' Champagnei szőlősgazdák, kik a' szüretet nap felkölte előtt elkezdi, de reggeli kilentz orakor félbe

be

bé hagyják, ha tsak ködös és esős idő nints, a' mikor késő estig dolgoznak.

Minthogy az okosan gazdálkodó szőlőműves szőlőjének szedését tudatlan, és tapasztalatlan napszámosokra nem örömet bizza; erre nézve nem leszsz szükségtelen némelly dolgokra figyelmezni:

1. Annyi szedők legyenek, a' mennyin a' kádat egy nap tele szedhetik; azért hogy ha annak híjja más nap szedett szőlővel telik meg, attól félhetni, hogy a' must nem egyaránt fog forrni.

2. A' szüretelők helybéli lakosok legyenek, és olyanok a' kik ezt a' munkát jól értik; olyanok, pedig, a' kiknek a' szüreti foglalatosságokat még tanulni kell, tsak kevesen legyenek.

3. Az egész munka értelmes és okos embernek szoros vigyázása és kormányozása szerint mennyen véghez.

4. A' szőlőben semmiféle ételt enni ne engedj, mind azért, hogy kenyér morzsák
d vagy

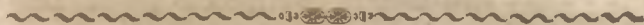
vagy hulladékok, sem egyéb éledelel a' fürtök kozzé ne vegyüljenek, mind azért, hogy a' legérettebb és legédesebb szőlők a' kádból ki ne maradjanak.

5. A' gerezdek száratskáit legközelébb ahoz a' tájhoz a' hol a' szőlőszemek kezdőnek, koránt se körömmel kell letépni, nem is kés-sel; hanem ollóval vagdalni, és a' szedők-nek gondjok legyen reá, hogy a' fürtök meg-rázodván, a' legjobb és legérettebb szemek a' földre ne potyogjanak.

6. Tsupán tsak az ép, és jól megérett gerezdeket szedjék le; az egrest és éretlene-
ket a' tőkén hagyják; a' rothadt szőlőfejeket
vagy gerezdeket az egészségesek között kivá-
logassák, és elhányják. Mind azokon a' sző-
lő hegyeken, a' mellyeken jóféle és híres
bort szűrni igyekeznek, kétszer háromszor is
szüretelnek, és Frantzia Országban vannak
olyan borfészkek, a' hol a' szüret két hó-
napig is eltart. A' szorgalmas ember tsak
azokat a' fürtöket szedi le, a' mellyeket a'
nap sugári legjobban érnek, és szemeik
egyenlő nagyságúak és színűek, a' mellyek
a'

a' venyige allyáról nőttek, és a' földhöz közel nintsenek.

7. A' tökéről lemettzett gerezdeket először kézben fogható vagy füles, inkább szélesebb, mint mély edényekbe vigyázva hánycsák, azért hogy öszverontsolódván, vagy a' felsőbbektől nyomattatván, a' levek ki ne folyon; azután nagyobb edényekbe öntsék, a' inellyekben akár embereknek, akár barmoknak a' hátán hordják a' kádhoz.



MÁSODIK SZAKASZ.

Azokról az Eszközökről, a' mellyek által a' szőlőfürtök a' forrásra elkészittetnek.

Spanyolországban, Olaszországnak egy részében, és Cyprusban a' szőlőt minekelötte kádha, hagy sajtóba hordanak, 72 óráig a' napra kirakják, azért hogy a' leve a' szemekben megsűrűdjön. Plinius azt állítja, hogy

már a' régi Görögök némelly szőlőhegyeken követték ezt a' szokást. Hihető is, hogy a' régiek megtudták a' mustot főzés által sűritni; mert ő nálok háromféle főtt must volt szokásban; melyeket neveztek, *mustum passum*, *defrutum* és *sapa* nevekkal. Az első fajta készült a' napon összeaszott szőlőkből, a' második, félig lefőtt mustból, a' harmadikat csak egy harmad, vagy egy negyed résznyire főzték le.

Erre a' kérdésre nézve, mellytől úgy látszik, hogy sok függ, ha vallyon a' gerezdeket tsutkájokkal egygyütt vagy külön kell é a' forrásra elkészíteni, vagy a' kádba hányni? a' szőlőművesek különböző értelemben vannak. A' bizonyos, hogy a' tsutkák fanyar, és fojtós izűek, mellyet a' velek összeforrtt boron észre is lehet venni: az is bizonyos, hogy a' tsutkák nélkül lévő szőlő szemekből szűrtt bor édesebb és kedvesebb italú, mint a' másféle. De azonkívül, hogy vannak olyan gyenge borok, a' melyeket ez a' fojtósság vagy tsipősség is néműnéműképpen kedveltet; a' tapasztalás is tanítja, hogy a' szőlő tsutkák arra valók, hogy a' mustnak forrása jobb renddel,

del, és nagyobb buzgással, erővel mennyen véghez. Mellyre nézve a' tsutkák, ámbár magokban gondoltatván a' bornak sem erejét, sem illatját nem nevelik, mindazáltal hasznosok, és némellykor szükségesek lehetnek: mivel a' mustnak illendő forrása segítettvén, valamennyi lélek vagy erő van benne mind kiadja. Bourdeaux vidékén a' veres bornak való szőlőt a' megérésnek külömbisége szerint szemelik le, tudniillik akkor többet, mikor a' gerezdek nem egészszen érettek, kevesebbet pedig, mikor azok tökéletesen meg vannak érve. A' fejér bornak való szőlőt a' tsutkájáról nem fosztják le: mert a' tapasztalás tanítja, hogy a' leszemeltt szőlőnek a' bora gyengébb, és hamar megnyúlósodik. E' dologra nézve a' borosgazdának a' tapasztalást kell követni. Frantzia országban egymás szomszédságában két szőlőmives van, kik között az egyik szőlőjét leszemelte, a' másik nem; ennek erősebb, amannak kedvesebb ízű bora lett: mindegyiknek vannak ditsérői és követői. A' szőlő szemeket tsutkájikról így fosztják le: a' gerezdeket, akármilyen edénybe öszvehordván, három ágú villával igen hamar körül szurkálják, és

az által a' sebes mozgás által a' szőlő szemeket, mellyel külömben is tsutkájikön gyengén állanak azokról leszemelik, és azokat, mivel könnyebbek lévén az edényben fenn lebegnek, kézzel kiszedik.

Minthogy a' bor forrás által készül, mindenképpen azon kell igyekezni, hogy az az egész mustban, mindenütt egyenlően mennyen véghez: mellyre nézve minden módon rajta kell lenni, hogy a' szőlő szemekben lévő nedvesség, mind, egyszerre préseltessen ki, azért, hogy ha se nem minden szőlő szemek, se nem egyformán zúzatattak öszve, az egész must átaljában rendeletlenül forrván, hibás bor ne váljon belőle. Mivel azért, ha a' néhol szokásban lévő mód szerént a' szőlőt, vagy kádba szedvén öszve, vagy zsákokba tapossák, ohatatlan, hogy a' leve egyenetlenül és tökéletlenül ne nyomattasson ki: ezen az okon leghelyesebbnek látszik, hogy a' szőlőt, minden taposás nélkül egyszeribe a' sajgóba hordják, és kisajtolván el szűrjék; de minthogy az ekképpen készítettett bor kedves izű ugyan, hanem szintelen és nem tartani való; a' bor ezen hibáinak eleit lehet

ven-



venni, ha a' musthoz, a' présből kivett törkölyből, a' mint helyesebbnek fog látszani, néha többet néha kevesebbet tesznek. Frantzia országban ez a' taposásnak szokott módja: a' gerezdeket, úgy a' mint a' szőlőből ki hordják, behányják egy négyszzegeletű ládába, mellynek oldalai fa deszkákból állanak; ezeket mikor öszveállítják tsak annyi hézagot hagynak köztök, hogy a' szőlő leve a' haja nélkül rajtok keresztül folyhasson. Ezt a' ládát teszik a' kád szélén fekvő két rúdra. Az ilyen ládába beléállítanak egy olyan embert, a' ki a' lábára fa paputsot, vagy vastag bőrből készült tsizmát húz. Ez mind a' két kezével a' láda oldalaihoz kapaszkodván, a' benne lévő szőlőt frissen gázolja. Midőn észreveszi, hogy már minden lévő a' hézagokon a' kádba folyt, felemelvén az eggyik oldalát a' ládának, mellyet két párkány közt mozgathatni, a' ládába maradt törkölyt a' kádba zuditja. A' mustot vagy kő vagy fa kádakba hagyják megforni; amazok, ha belőlről Puttzolói*) földel, vagy a' választó víznek le-

*) Puttzolana vagy Putzolán földnek nevezik a' tűzokádó hegyből kihányt kő morzsákat, mel-



letsepegése (destillatio) után maradt föl-
del öszveragasztott oldalai vannak, legal-
kalmatosabbak; ezek az idő változásai, és
sok viszontagságokat szerentsétlen történe-
teket legjobban kiállják. Akármilyen ká-
dad van, azt szorgalmasan *kitisztítsd*,
megvakard, és *kimosd*.

HAR.

Iyek Olaszországnak alsó részében, különösen
Puttzolo (Puteoli) mellett bőven találtnak.
Ennek a' földnek színe néha szürke, néha fe-
kete, barna, vagy sárga; rész szerént por for-
mában, rész szerént kemény morzsákba áll
öszve. Ha vízzel öszvekeverik, akkor kemény
küforma mnteriává válik. Ezen az okon már
a' régiek Malter gyanánt éltek vele az Épi-
téshez. Vitruvius méltán ditséri arról, hogy
keményen öszvefoglaló tulajdonsága van. Kü-
lönösen használhatni a' Puttzolánát az utak
és vízi épületek készítéséhez. Szembetűnő bi-
zonysága ennek az a' híres Appiai Ország út,
melly ez előtt mintegy 2000 Esztendőkkel ké-
szült. A' kövek közt lévő öszvefoglalások,
mellyek ezen tűzokádó hegyből kihányt hamu-
val készült malterrel ragasztattak öszve, máig
is olly kemények, hogy a' kard hegyét közzéjek
szúrni nem lehet. A' Puttzolói régi ki kötő-
helynek gátjai is, mellyek téglákból illyen Mal-
terrel készültek, a' tenger habjait még most is
tartóztatják.

HARMADIK SZAKASZ.

A' Bor forrásáról.

Ezt a' Bor forrásáról szóló elmélkedést helyesnek ítéltük három szakaszokba foglalni. Először a' forrást szerző okokat fogjuk megvizsgálni; azután a' forrásnak következéseiről némelly Jegyzéseket teszünk, utóljára ezen előre hotsátott értekezésből némelly fő igazságokat állítunk meg, melyekre a' borosgazdának vigyázni kell, ha azt akarja, hogy a' bora helyesen forrjon meg.

Minden tudja, hogy a' természetnek azon munkájához bizonyos melegségű levegő szükséges annyira hogy ha az, nints meg benne, akkor a' must gyengén vagy éppen nem buzog, ha pedig felettébb való, akkor a' must mód nélkül rendetlenül forr meg, és sok
ere

ereje elpárologván, gyenge és nem állandó borrá válik. A' Reaumur thermometrumán meleg mérőjén lévő tizedik grádusról, melly a' Wahrenheitén mintegy az 54diknek felel meg, azt itélik, hogy az a' bor forrásának kedvező mérséklésnek jele lehet. Erre nézve javasolják, hogy a' kádakat fedél alatt, korán sem nedves, vagy hideg helyen, jó tartani, azokat hidegben befedni, valami kevés forralt mustot töltvén a' kádba a' benne lévő mustot megmelegíteni, a' szőlőt tsupán csak meleg napokon szedni, azt a' napra kitenni 's a' t.

Már az minden kétségen kívül való igazság, hogy az Athmosphaerában lévő levegő a' bor forrására nem szükséges; mindazáltal annak megindítására és siettetésére nézve gyakran nem igen hasznos, ártalmas pedig mindég azért, hogy könnyen kiereszti azt a' levegőbéli folyó materiát, melly a' forrásból származik, és azzal egygyütt, a' bornak sok ereje és szagos illatja is elrepül. A' kádat azért sem a' szabad levegőn fedetlen hagyni nem tanátsos, azért hogy a' kiforrni való must a' legjobb és legbetsesebb párájait nagyobb
ré-

részént el ne veszítse, sem olly igen nem kell befedni, hogy a' szüntelen származó ujjabb ujjabb levegőbeli folyó materia kifelé, a' külső levegő pedig be felé ne mehessen, azért, hogy sem a' forrás gyenge, és sok napokig tartó ne légyen, sem a' lefojtott must az edény fenekét ki ne üsse.

A' mennyi a' must a' forrásánál gradusa is éppen annyi. Amaz mennél több egy edényben, a' forrás is annál hamarább elkezdődik, annál nagyobb szeszszel, lármával, buzgással folytatódik, és tökéletesebben végződik. De ebben a' dologban sem kell a' határon túl lépni, és az edénynek öblösségét, a' borban megkívántató minéműséghez kell alkalmaztatni; ha erős bort akar az ember szűrni, akkor nagyobb, ha kedves illatút, akkor kisebb bordót válaszszon sőt gyakran a' hordónak nagyságát a' mustnak különböző természetéhez is kell szabni: az édes, sűrű és ragadó Must, mellyet egészszen megérett szőlőből préseltek ki, nagyobb hordokba forrjon meg, azért hogy az édessége annál könnyebben erővé váljon; ellenben a' higabb és vizesebb mustot kisebb fákba töltsed. Sőt még

még az idő járására is figyelmezní kell, hogy millyen volt az szüretkor, és millyen azután, mikor a' must forr.

Különös figyelmetességet érdemelnek a' mustnak alkotó részei, (principia componentia) mellyek között nevezetesebbek: az édes és nádmézes mézga, vagy ragadó nedvesség, a' viz és a' borkő, 's azoknak egymásra nézve való költsónös tekintetek béhatások, munkájok, melly a' keverékben ki tetszik. És élőszzör is a' mindenkori tapasztalás bizonyítja, hogy tsupán tsak az édes természetű nedvességnek lehet szeszes forrása, (fermentatio spirituosa) és hogy akármelly mustból annál derekabb bor készült, mennél több édes nádméz alkotó részek vannak benne. Ezt pedig nem úgy kell érteni, mintha én akármelly édes nedvességet, édes alkotó résznek neveznék, sőt még a' tiszta tsukor sem az; mivel bizonyos, hogy a' tsupa tsukor vizbe felolvasztva, soha sem buzog, (fermentat) sem az édes izű szőlő fürtökből, a' forrás által nem mindenkor erős bor leszsz. A' mustban édes alkotó résznek nevezem azt az édes, ragadós, természet szerént nádmézes materiát,

riát, a' milyen a' szőlő leve tsak akkor lessz, mikor megérik, és két alkotó részekből van öszvetéve, mellyek között egygyik is magában a' szeszes forrásra, perszésre, nem alkalmas.

A' Must, ha vagy felettébb vizes, vagy mód nélkül sűrű, nehezen forr meg. És így a' helyes forrásra a' higságnak bizonyos grádusa szükséges, mellyet a' mustban a' viz okoz. A' vizes mustból a' késő, és gyenge forrás után is, erőtlen és könnyen elromolható bor leszsz. Abban az esetben a' régi-ek a' mustot bizonyos ideig főzván megsűrítették. Ezt a' módot ma is haszonnal követhetni, valamikor előre látszik, hogy a' must gyengén fog forni. A' kik a' szőlőt a' sajtolás előtt a' napon szárasztják, éppen tsak azon igyekeznek hogy a' feleslegvaló viz kigőzölög-ven, a' szőlőleve megsűrűdjön.

Tsalhatatlan igazság az, hogy a' mustban annál több a' borkő, mennél kevesebb a' nádméz. Az is bizonyos, hogy ha a' mustból ki veszik a' borkövet, nem formeg, ha visszateszik bele, mindjárt perseg. Azért is

a' borkő a' forrást okozó fő okok közé tartozik, melyről éppen azt kell megtartani, a' mit a' vizről mondtunk, hogy a' sem igen sok, sem igen kevés ne legyen.

Már most szollani fogunk a' forrásnak munkáiról. Ezek között pedig a' szemes vígyázónak legelőször is szemébe tűnik, a' felduzzadt mustban származó melegség, mely gyakran egynehány ora múlva legnagyobb mértékben van, nem is mindég egyenlő mindenütt az egész mustban, gyakran a' közepén nagyobb mint az oldalain, kivált ha a' forrás nem eléggé persgő és nem annyira buzgó, hogy minden részét a' mustnak általán, fogva az allyától felfelé és a' széleitől bēfelé öszve vegyithetné és zavarhatná. Abban az esetben a' mustot tsomoszolni, és a' szélről a' közepé felé keverni, szükséges, azért hogy mindenütt egyenlő melegségben legyen. Egyébaránt még e' következőkre kell figyelmezn:

1. Ollyankor, mikor a' Levegő egyenlő, én mérsékeltt mennél nagyobb tele kádban vagy hordóban forr a' must, annál nagyobb a' pezsgése és melegsége.

2. Ugyan ezek nagyobbak az olyan mustban, a' melly törkölyöstől, mint az olyanban a' melly a' nélkül forr meg.

3. A' melegség a' Reaumur melegmérője vagy meleg mutatója (Thermometruma) 12dik Gradusától fogva a' 28dikig nevedkedhet.

A' bor forrásának másik munkája az a' folyó Levegő neme, melly a' forró mustból buborék formákban ki fejtödvén, midőn annak felső részére ér, az athmosphaerában lévő, magánál könnyebb Levegőt visszataszítja, és nem tsak a' kádban hagyott üreget tölti bé, hanem, mikor feleslegvaló, annak oldalain is lefoly, és a' borház fenekét egészszen ellepi. Az efféle Levegőt beszívni felettébb veszedelmes; mind az emberek, mind az állatok hirtelen megfűlladnak, mihelyt ilyen Levegőjű helyre mennek. Erre nézve a' bor forrására rendeltetett hely szellős légyen és nem alattsony. E' végre legalkalmatlanabb hely a' pintze. A' ki ilyen helyre megy, fényes nappal is gyertyát gyújtván, azt tartsa maga előtt; mihelyt látja, hogy a' láng gyengülni kezd, vissza siessen, azért, hogy

a' lángal egygyütt ő benne is minden érzékenység el ne oltasson. Azt mondtam, hogy az érzékenység oltatik el, nem az élet, azért, hogy valaki azt ne gondolja, hogy az olyan embert, a' kit ez a' dögleletes Levegő keregtől jár, vagy más akármik miatt megfúl, mint valóságos halottat, bátran el lehet temetni; holott pedig az egyszeriben hivattott értelmes orvosnak segítsége által, lehet is, kell is fel eleveníteni. Ezen kártékony levegőtől megvesztegettetett helyet úgy tisztítják és orvosolják meg, ha a' falakat és a' pallót (az épület fenekét) mész vízzel vagy szappanfőző lúggal bélotsolják. Ez a' folyó Levegő, a' mustból szabadon kirepülván, abból sok erőt, szeszt, és jó illatú gőzöket magához von, azért is, és mivel a' bort igen kellemetes izűvé teszi, a' mennyiben az edény romlása nélkül megeshetik, meg kell azt fojtani.

A' forrásnak legnevezetesebb munkája az a' repülő matéria, melly Deákul, mivel alkalmasabb nevét nem találhatták *Spiritus vini*, sűrűs tiszta borszesznek, a' Chemicusoknál Alkoholnak neveztetik. Hogy a' borszesz leginkább nádmézből leszsz, arról senki sem ké-

kételkedhetik: de a' forrás által elenyészik, és maga helyébe annál többb alkoholt hágy a' borbán, mennél nagyobb mértékben volt a' mustban, az az: *mennél édesebb a' must, annál erősebb a' bor.*

A' bort szinessé tsupán tsak a' szőlő szemek bartyái teszik, úgy hogy ha a' fekete szőlő levét, minekelötte megforna, kisajtolják, a bor szintelen leszsz. Ez a' festő materia a' mustot tsak akkor festi meg, mikor abba.. a' forrás miatt kifejtődött borszesz által széllyel oszol.

Ha a' gerezdek egészszen érettek, ha a' levegő mértéklete kedvező, és a' forró must ilendő mennyiségű; akkor a' forrást, mint magának a' természetnek munkáját, mesterseg által segítni éppen nem szükséges. De ezek a' feltételek nem mindenkor vannak egygyütt; akkor tehát a' borogazdának kötelessége, a' természetnek hijánosságát a' körülállásoknak kulömbsege szerént mesterséggel kipótolni.

Mennyi légyen a' forró must, annak meghatározása kinek kinek szabadttetésétől függ. Ha a' mustban nints annyi tzúkor, a' men-

nyi az elegendő alkoholnak formálására megkivántatik, annak oka vagy az, hogy a' szőlő nem egészszen érett, vagy az, hogy a' tzu-
kor felettébb sok vízben van felolvasztva,
vagy az Éghajlatnak természete. Mindenik
esetben kétféleképpen lehet a' hibát megjob-
bitni: mikor a' mustban kevés tzu-
kor van, akkor annyit tesznek belé, a' mennyi a' tzel-
hoz képpest szükséges: ha pedig igen vizes,
akkor a' forralás által megsűritik; mivel az
által a' feleslegvaló víznek ki kell párologni. Az
első eszköz által a' must szaporodik, a' máso-
dik által pedig fogy; de mind a' kettőnek
egy a' tzelja, tudniillik, hogy a' mustnak men-
nyiségéhez képest a' benne lévő tzu-
kor elegendő legyen. Hogy az először említett
eszköz által, a' bort minden bizonnyal olyan
erőssé lehet tenni, a' millyenné az ember akar-
ja, az sokszori próbatételekkel meg van mu-
tatva. Mindazáltal az ezen mód szerint nyert
haszon mellett, azt is gondolóra kell venni,
hogy némelly édességeknek, mint, példának
okárt a' méznek, természeti tulajdon ize a'
bort úgy megjárja, hogy azon a' forrás után
is érezhetni; mások, mint a' nádméz rend-
kívül drágák lévén, sok költségbe kerülnek,

és a' gazdának hasznót nem hajtanak; azonban mindenikben meg van ez a' hiba, hogy a' bort nem teszik olyan tiszta ízűvé a' milyent a' tőkéről szoktak szűrni, nem is tanátsos őket akármiféle haszonra fordítani.

A' must javításának tölem említett másik eszközét, melly koránt sem költséges, a' szőlőmives tsak azért is tartozik kedvelni, hogy egyedül a' természetet követi, melly a' megérelés által a' gerezdekben a' vizet fogyasztja. A' kik ezzel az eszközzel élnek, midőn a' mustot vizesnek és gyengének tapasztalják, annak valamelly részét, melly a' must mennyisége szerint néha több, néha kevesebb, félig vagy egy harmad részig lefőzik, míg olyan sűrűnek nem látják, hogy azt a' forni való must közzé töltvén, ez ugy meg sűrűdik, mint a' jól megérett szőlőnek a' leve. A' főtt mustot belétöltvén a' forni valóban, ezt erőssen öszvekeverik, azért hogy amaz benne egyenlően széllyel oszoljon. Néha a' mustnak az a' hibája is van, hogy igen sűrű, de ez a' mi Egünk *) aiatt talám soha sem történik meg.

e 2

Ezen

*) Ezt Frantzia Országról mondja a' Szerző: mert Magyarországban Tokaj környékén a' must

Ezen mód szerent lehet a' mustót sűrít-
ni, és olyan erejűvé tenni, a' millyenné az
ember akarja; de az okos szőlőmives figyel-
mezzzen a' gerezdeknek, mellyekkel bánik,
természetére, és kivált azokra a' főbb miné-
műségekre, mellyeket a' borban megkíván.
A' ki nem tsak erős, hanem kedves ízű és
jőszagú bort is akar tsinálni, a' mustját ne
nagyon sűrítettsemeg, azért, hogy a' mennyi-
vel több erő leszsz a' borban, jó illatjából
annyit el ne veszittsen.

Ha az igazi jó must is, talám hideg ősz-
kor, vagy éppen nem, vagy tsak gyengén
pezseg, ez az orvossága 1. bádogból készült,
tágas, és tsak nem a' kád fenekéig nyúló hosz-
szú nyakú töltséren töltsön egy kevés forraltt
mustot a' forrni való közzé, és azt azután ugy
őszve keverje, hogy a' belé töltött meleg must
egyenlően széllyel oszoljon. 2. Gyakran for-
ralt must nélkül is a' tsupa keverés által az
elbádjadtt erők buzgásra indittatnak. 3. A'
kád

megszokott sűrűdni; a' mint ezt az eszszentzia
bizonyítja mellynek higgadására esztendő is
kívántatik.

kád vagy posztóval, vagy más takaróval bélegyen fedve. 4. A' Borházat, vagy azt az épületet ahol a' must forr bé fűttesd. Ha a' forrni való must nem minden részeiben egyformán melegszik, az az orvossága, a' mit már fellyebb említettem, tudniillik, a' mustot egy hosszú, az edény fenekéig nyúló, eszközzel egynehányszor fel kell keverni, hogy az edény széléről a' közepire takarodjon.

NEGYEDIK SZAKASZ.

Mikor , és miképpen kell a' bort a' kádról elszűrni.

A' Borosgazdák mindenkor igyekeztek azokat az megesmértető jeleket kitanúlni, a' mellyekből bizonyosan megtudhatni, mikor lehet a' bort a' kádból bizvást hordokba töltögetni. Egyik a' színét, másik a' szagát, némielylek a' bor duzzadozásának megszűnését, sokan a' forráshá lévő mustnak felső színén fekvő vastag tajtéknak vagy seprőnek az edény fenekére való leülepedését akarták olyan jelnek

nek tartani; mindnyájan az időnek valamely bizonyos pontját keresték, a' mellynek mind-azáltal az Éghajlathoz, az idő járásához, a' gerezdek minéműségéhez, a' leendő bór természetéhez, és más környülállásokhoz képest különbözőnek kell lenni.

Azokból, a' mellyekről a' közelebbik szakaszban szollottunk, e' következő igazságokat húzhatjuk ki: a' mustnak a' kádban annál kevesebb ideig kell lenni, 1. mennél kevésbbé édes, és tzúkrós, 2. a' mustban mennél több hig Levegőt megtartani, és a' bornak mennél tajtékosabbnak lenni szükséges. Champagneban a' szőlőt megtaposván, a' mustot néha 24 oráig, de sokszor csak kevés ideig is a' kádban nem hagyják, hanem tüstént a' hordokba töltögetik. 3. mennél kevésbbé kívánják, hogy a' bornak színe legyen. 4. mennél melegebb az atmosferában, lévő levegő és mennél több a' forró must. 5. mennél kedvesebb ízű, és jobb illatú bort kíván valaki.

Ellenben pedig annál tovább kell a' mustot a' kádban tartani, 1. mennél sűrűbb, és több tzúkor van benne, 2. mennél több erő ki-

erő kívántatik a' borban, 3. mennél hidegebb volt szüretkor, 4. mennél setétebb színűnek kell a' bornak lenni.

Az előre látó borosgazda, minekelőtte a' bort a' kádról elszőrné, elegendő tiszta hordókról gondoskodik. Ezek, ha újjak, a' bort alig szenvedhető fanyar, és keserű ízűvé tesz: azért az ilyen edényekbe, egynehányszor egymás után tiszta vizet töltsenek, mindaddig, míg a' hordóból kiöntött viz, tiszta, és szag nélkül való nem lesz. Azután a' hordó nagyságához képest sós vizet forralván, azt öntsék belé; a' hordó száját bédugván forgassák meg jól, úgy hogy a' viz minden részét megjárja, e' meg lévén állítsák az egyik fenekére; egy óra múlva ismét forgassák meg, és akkor a' másik fenekére álljon. Ezt tsinálván ötször hatszor a' hordó ki öblitessen, és a' sós viz benne meg ne hűljön, mert a' káros lenne. A' sós viz helyében azonnal ugyanannyi forró must öntessen, mellynek habja a' főzés közben szorgalmatosan le szedődjön, és azzal egygyütt a' hordó megforgattasson, éppen azon módon, mint mikor forró, sós viz volt benne. Ha a' hor-

dó régi, az egygyik fenekét kivévén, és a' borkövet, 's száraz sepröt róla egészszen levakarván, osztán a' kivett feneket a' maga helyére viszzatévén, az előtt való nap, mikor szükség van reá, forró, de sótalan vízzel megforráztasson, azért hogy a' fa megdagadjon, a' vizet egynehány ora mulva kiöntvén, helyébe forró mustot töltsenek.

A' melly hordók penészesek, vagy dohossak, vagy etzetességet kaptak, megégetessenek. Ezeket a' hibákat ideig oráig el lehet takarni, de úgy nem, hogy a' borosgazdának belölök elebb ütobb kára ne következessen.

Az ekképpen elkészített hordokat, hogy a' földön ne heverjenek, sorban ászok fákra (gadnár fa, tsántér fa) egymáshoz annyi távolságra rakják, hogy mindegygyiket körül járni, és mindenfelől megnézegetni lehessen. Mindenik hordó alá, hogy félre ne düljön, két felől ék forma támaszokat tesznek, melyek, ha fából valók, a' hordónak rajtok fekvő része, megszokott szuhosodni: azért nagyobb bátorságnak okáért jobb volna a' hordókat

dókat a' kövekkel támogatni. *) Kinyitván a' tsapót, melly a' kád fenekén fellyül egynehány hövelyknyire van dugva, a' bort más edénybe eresztik, a' mellyből kimeregetvén, töltéséren hordokba töltögetik. A' kád sep-
rölékjén fellyül legközelebb lévő mustot külön merik, és különös edényekbe öntik. Ab-
ból legkönnyebb italú, legszintelenebb, és legkedvesebb izű bor leszsz.

Minekutánna a' szín bort elszűrik, még a' leülepedett torkolyben nem kevés bor ma-
rad. De mivel a' torkolynek felső része, a' szabad Levegőtől, melly hozzáért egy kevés savanyúságot kapott, azt leszedvén, a' mi azon kívül a' kád fenekén van, mind kime-
rik, és a' sajtóba hordják. Az első sajtolás-
ból folyó mustot a' hordókban a' többi bor közé vegyítik. Felbontván a' présládát, a' megsajtolt torkolyt kivésszik, 's körülmentélik és a' közepibe hányván az így lemetélt tör-
kolyt,

*) A' kő tsak vas abrantsú hordó támasztására al-
kalmatos mert a' fa abrantsot nedvesen tartja;
és pedig mennél keményebb a' kő, annál ned-
vesebb fellyül.

kölyt, másodszor, azután ismét körül metél-
vén, harmadszor is kipréselik. A' melly bor
a' másik sajtoláskor foly igen erős, de a' har-
madszori nagyon fanyar, és legszínesebb.

Némellyek a' törkölyt csak kétszer sajtol-
ják, kivált ha etzetet akarnak belőle készíteni.
Mások mind a' három préselés levét összeve-
gyítván vagy különös hordókban tartják, az-
ért hogy színes és állandó borok legyen; vagy
a' színbor közzé töltik, hogy azt színesebbé,
erősebbé, és egy kevésbé tsipőssé tegyék.

A' törköly a' sajtolás által igen nagyon
összenyomodván olyan kemény lesz mint
a' köz, és osztán külömbkülömbféle haszonra
fordítódik, úgymint: 1. pálinkát főznek be-
lőle, 2. Frantzia Országban Montpellier kör-
nyékén hordokba taposva tartják, azért hogy
krispánt készítsenek belőle, 3. ha a' szabad
levegően fedetlen hagyják, erős préselés által
etzetet nyomnak ki belőle, 4. ha megégetik,
a' hamvából lúgsót (alcali vegetabile) tsínál-
nak, 5. a' magvait vagy a' baromfiaknak ve-
tik enni, vagy olajat ütnek belőle.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

Miképpen kell a bornak a hordókban gondját viselni.

A' Bor a' hordóban is forr; és először ugyan lassú pezsgéséből, sisergéséből, melly a' belőle még kifejtődő hig vagy folyó Levegőnek (Gas carbonatum) a' jele, és abból tesszik meg hogy buzog, mivel tajtékját a' hordó száján hánnyaki. Azért a' borosgazda hordóit mindennap uj borral tsordultig töltögesse, és a' száját tsak gyengén takarja bé vagy szőlőlevéllel, vagy egy egy darab tseréppel. *) Azután apródonként megtsendesedvén a' buzgása, a' bor megállapodik, és, mintegy dolgot végezvén, megnyúgodni látszik; mindazáltal még azért a' forrástól meg nem szünik, a' mellyet, mivel éppen nem vehetni észre, érezhetetlen forrásnak neveznek, és sokszor

esz-

*) Legjobbnak tartják e' végre sok helyeken a' homoki tiszta kovatsot, mellyet Béka sónak hívnak.

esztendőig is eltart, a' minek a' szőlősgazda felettébb örül, minthogy az a' haszontalan materiákat a' bortól elválasztja, és abban valamig nádmézet talál a' mellyet elkésittsen, mindég ujjabb ujjabb erőt ad. Mellyre nézve helyesnek látszik, hogy a' hordók a' kád-ból ujj borral megtöltöttétvén, valameddig a' fagytól nem félhetni, akár a' borházban, akár más gyengén mérsékelt levegőjű, helyen tartattassanak, és azután, mikor boros pintzébe hordattatnak, semmit se kelljen azon tünődni, hogy az érezhetetlen mozgás valamikor érezhetővé változhat. Arra nézve, azokon a' több foglalatosságokon kívül, a' mellyekről szollani fogunk, e' légyen a' borosgazdának fő gondja, hogy a' hordókat, az elszűrés után első hónapban mindennap, a' másodikban minden negyedik, a' harmadikban és azután minden nyoltzadik napon tsordultig töltögesse, azért hogy a' levegő a' borhoz ne férkezzen. Némellyek, hogy a' hordok hijját ne kelljen igen gyakran töltögetni, minekutánna a' bort seprejéről kétszer lehúzzák, a' hordót oldalvást fektetik úgy, hogy a' bor a' hordó dugóját egészszen befedje. Ezek a' bort seprőjéről annakutánna minden esztendőben tsak egyszer huzzák le.

Bur-

Burgundiában, mihelyt a' forrás a' hordóban megszűnik, a' hordó száját bedugván, ahoz közel másik kitsin lyukat fúrnak, de azt is fa szeggel bédugják, mellyet tsak néha néha húznak ki, azért hogy ha talám a' hordóban levegő fejtódzott volna ki, azt kiereszszék.

Mihelyt a' bor megállapodott, a' borrá nem vált materiák, lassan lassan a' hordó fenekére és oldalaira ülepednek, a' mit bor seprőnek nevezünk. A' must melly eleinte zavarosnak látszott, ekkor már, mindég jobban jobban tisztul, ahoz képest, a' mint több vagy kevesebb sepreje száll le; még is mindazáltal ismét felzavarodhat, sőt meg is etzetesedhet, a' mikor a' seprő a' borral ismét összezavarodik, a' mi gyakran tsekély ok miatt is megtörténhet. És ez annak az oka, hogy a' bort a' seprejéről mindannyiszor le kell húzni, valahányszor az ember észreveszi, hogy még a' hordóban valami kevés seprő maradt. A' fejer borok nagyobb gondviselést kívánnak; mivel több lévén a' seprejek, a' nyúlósságra hajlandók, és már Szent András Havának vége felé lehúzzák őket. A' ve-

res

res borok hamarébb megetzetesednek, azért is hideg helyen tartattassanak, és Bőjt más Havában, vagy Szent György Havának elején huzattassanak le. Ezt a' munkát a' külömböző tartományokban nem mindenütt egyforma időben szokták véghez vinni, és ez a' külöbség hihető, hogy néhány századok oltá tett jegyzéseken és tapasztalásokon épül. Általában erre a' foglalatosságra alkalmas a' száraz, de hives idő, mikor a' szél északról fúj.

A' ki tudja, melly igen ártalmas a' bor. nak a' levegő hozzáérése, lehetetlen néki által nem látni, hogy az a' mód, melly szerént huzzák le sok helyeken a' bort, hibás: mert a' levegő csak nem minden részét megjárja. Ennek az ártalomnak elhárítására találtak egy eszközt, mellyet Champagneában, és más bortermő környékeken mindég hasznosnak tapasztalván, véle széltire élnek. Bőrből tsináltatnak 4 vagy hat lábnyi hosszúságú, általmérőjére nézve pedig mintegy két hüvelyknyi vastagságú hurka forma tsövet. Annak mind a' két végibe belé dugnak egy fa tsövet, a' melly mintegy kilentz vagy tiz hüvelyk-

velyknyi hosszúságú, vastagsága pedig a' hegye felé kissébb kisebb, és ezt vastag zsineggel a' bőrlőz szorítják. Ezután a' megtöltendő hordó fenekéből a' tsaplyuk dugóját ki huzzák, és a' kinyitott lyukba ezen tsövek között eggyiket valamelly fa sulyokkal beverik, a' másikat réz tsöbe téven, mellyhez tsap van ragasztva, a' ki ürülendő hordóba erősen betsinálják. Megeresztvén a' tsapot ennek a' hordónak fele a' másikba által foly; a' melly, ha mind a' kettő egyenlő nagyságú, félig megtelik. A' mi még a' hordóban maradt, azt ezen együgyű eszköz által ürítik ki: Elővesznek egy fúvót, melly a' fogójával egygyütt két lábnyi hosszú és hüvelyknyi szélességű, ezzel a' kívülről beszitt levegőt, egy olyan lyukon által, melly a' felső végén bőr takaróval van bédve, azért, hogy a' vissza rohanni akaró levegőt megtartóztassa, egy egyenesen fel felé állva hozzá ráragasztott és felnyitható fedelű tsöbe fúvják. Mihelyt a' tsöt a' hordó szájába tesökök, és a' fúvót kinyitják és öszveszorítják, a' hordóban lévő levegő mindjárt az alatta fekvő bort olly erősen nyomja a' másik edénybe, a' millyen erősen amaszt fellyülről a' beléfúvás által nyom-



ják és sűritik; e' szerént a' tele hordo kiürül, az üres pedig megtelik. Mikor a' bornak már tsak a' sepreje marad, a' hordó levegővel telik meg, és azt néminémű sziszegésből tudhatni meg. Ekkor tehát a' tsapot betsavarván, és a' bőr tsövet róla levévén, az eltöltött hordót bedugják; az üresset, a' seprőt belőle különös edénybe töltvén, kiöbliuk, hogy ismét bort lehessen beléönteni.

Ámbár a' bor ezen munkák által sok vastag, homályosságot okozó részekről megtisztul, mindazáltal azokból még sok megmarad és fenn lebeg, a' mellyeket más eszközök által lehet a' bortól elválasztani, és az edény fenekére leülepíteni. Ezt a' foglalatosságot nevezik higgasztásnak, tisztításnak. E' végre legközöségesebben élnek a' vizahólyaggal, mint leghasznosabb eszközzel. Apró darabokra vagdalják, a' mellyeket, ha egy kevés, hordóból vett, borban áztatnak, először megdagadnak, azután enyves nedvességgé olvadnak, mellyet a' hordóba bor közzé öntenek. Sokan elégnék tartják, a' bort, belétöltvén a' felolvadt vizahólyagot, egynehány-szor erőssen felrázni, és azután hékét hagynak.

Né-

Némellyek azt a' bort, mellyben a' vizahólyag széllyelázott, veszőkkel felkeverik, azért, hogy sok tajtékja legyen, a' mellyet leszedvén róla, a' hordóba eresztik. Mások ezen tzelra vizahólyag helyett tojás fejrivel, mások tejjel, némellyek arabiai gummival élnek, és ha a' bor felettébb seprős, a' tojás fejréhez, kova port, és közönséges vagy konyha sót is tesznek. A' bikfa forgátsot is, ha vízben megfőzik, és azután megszáraztják, a' bort 24 óra alatt megtisztítja, és ha talán rossz izt kapott, azt is elveszi.

A' seprő a' hordó fenekére letüledvén, végre a' bort más edénybe töltik, a' mellyet bűdös kővel szoktak megfűstölteni. Ezt a' munkát külömbkülömbféleképpen vizsik végkez, a' melly módok eléggé esmeretesek. Ezekben többnyire az a' hiba, hogy a' bűdöskőbe mártott ruha darabok a' hordóban elégvén, a' bűdöskő a' fenekére lefolyván, a' bort mind az ize, mind a' szaga megjárja. *Rozier*, hogy ezeknek a' rossz következtéseknek eleit vehesse, talált egy vékony vashól készült kementzéskét, mellynek teteje, egy a' talpán (basis) túl nyúló hátrahorgadt orron végződik.

Az eleje ennek a' kiseded alkotványnak nyíló fedéllel van betsinálva. Az orrának meggörbült végét bedugják a' hordóba, a' bűdös követ meggyújtják, mellynek ilyen formántsak a' füstjét eresztí a' hordóba; mikor ez a' levegőt mind kiűzi, és az edény belső üregét egészszen megtölti, akkor a' nyíló fedélen keresztül visszazarohan, és a' lángot eloltja. Ez annak a' jele, hogy már ekkor egyszeriben lehet a' bort a' hordóba tölteni. Ha pedig hasznosnak látszik, a' hordoba még több füstöt is eresztetni, akkor ismét anslogott gyujtanak, és annak felemelkedő füstjét fűvóval befelé hajtják. A' bűdöskővel megfüstölt edénybe öntetett bor az etzetes forrásra leg kevésbbé hajlandó.

A' bort vagy üveg, vagy fa edényekben tartják. Az üveg edények másféléknél jobbak: mivel sem a' borban nem eresztenek semmi idegen ízt, vagy szagot; sem a' boroknak ártalmas levegő, azokon keresztül nem járhat, ha ugyan a' szájokat parafa dugóval jól be tsinálják, és az üvegeket félre döntve tartják, úgy hogy a' bor a' dugót mindég nedvesithesse. De leginkább tsak a' drágább borokat

rokat szokták ekképpen üveg edényekben tartani. A' dugó sem fekete fóltos, sem lágy, sem egyenlő vastagságú ne legyen, és mi-nekelőtte a' butelia száját véle bedugják, nem vízzel, hanem borral nedvesíttessen meg; mikor pedig szükség nints reájok, akkor a' házban legszárazabb helyen tartat-tassanak.

A' hordók, mellyekkel közönségesen él-nek, különböző nagyságúak. A' legnagyobb-bakba töltik az olyan borokat, a' mellyeket igen soká akarnak eltartani.

A' borral megtöltött üveg edényeket szint-űgy mint a' hordókat boros pintzében tartják, mellynek e' következő tulajdonságok kívántatnak meg.

1. Északra feküdjön vagy nyúljon.

2. Olyan mély legyen, hogy a' külső szabad levegővel semmi egygyességbe nem lé-vén, a' benne lévő mértéklet (temperamen-tum) mindenkor egyforma lehessen.



3. Sem igen nedves ne legyen, hogy a' hordok meg ne penészedjenek benne, sem igen száraz, azért hogy az edények öszveszáradván, széllyel ne follyanak.

4. A' felettébb való világosság kiszárasztja, a' setéttség elrothasztja az edényeket.

5. Rengős helyen ne legyen, azért hogy a' seprő a' borban fel ne zavarodjon, és meg ne etzetesedjen, a' városi és falusi uttzák, és némelly mesterembereknek műhelyeik hozzá közel ne legyenek

6. Semmit olyant ne tartsanak benne, a' mi a' forrásra, megkelésre, poshadásra vagy savanyodásra hajlandó; távol legyen hozzá minden hústartó hely, minden árnyék székh, ganéj domb 's a' t. mellyeknek rossz szaga a' bort megjárja.

7. Az épületről visszazaverődő nap sugári se süssenek belé; mivel a' pintze mértékletjét megváltoztathatják.

8. Az épületnek belső részéből kell járni a' pintoého, és két ajtaja légyen, egyik a' gradats felső végén, a' másik az allyánál.

9. A' szellőző lyukak, mellyek a' levegő megfrissítésére szükségesek, tzeljokhoz képest alkalmas helyre rendeltessenek.

HATODIK SZAKASZ.

A' borok nyavalyáikról, és azokról a' szerekről, mellyek által azoknak a' nyavalyáknak eleit venni, vagy azokat orvosolni lehet.

Vannak olyan borok, a' mellyek mennél tovább állanak, annál jobbak és kedvesebb izűek. Illyenek az édes, sűrű és igen erős borok; de ellenben vagynak olyanok is, még pedig sokkal nagyobb számmal, a' mellyeket igen nehéz, sokáig tartani, és a' mellyek, hogy el ne romoljanak, szorgalmas gondviselést kívánnak. Azok a' borok,

a' mellyeket seprejekről gyakran lehúznak, és büdöskövel megfüstölt bordokban tartanak, romlás nélkül tovább elállanak, ha ugyan egyébaránt is jól gondjokat viselik; azért is a' bornak gyakori lehúzását és megánslogolását ollybá kell tartani mint nem tsak hasznos, hanem elmúlatatlanul ssükséges foglatosságot.

A' bornak valamint legközönségesebb, úgy legveszedelmesebb nyavalyái a' nyúlóság és megetzetesedés.

Midön a' bor természeti higságát elvesztvén annyira megsűrűdik, hogy ha belőle tsak keveset is edénykébe öntven, mikor kitöltik, úgy nyúlik, mint a' tzerua, ezt a' hibáját nyúlósságnak nevezik. A' nyúlósságra hajlandók 1. a' nem eléggé erős borok, 2. a' mellyek nem forrtak jól ki, 3. a' mellyek mivel tsutkáik nélkül a' tsupa szőlőszemekből nyomdtak ki, elgyengültek. Ezek pedig ném tsak a' hordókban, hanem a' jól bédugott üveg edényekben is megnyúlósodnak. Ezt a' hibát sokféle szerek által lehet meg orvosolni: 1. ha az edényt szabad levegőre, és

szel

szellős helyre tetszik, 2. ha a' bort a' palatzkban egy fertály óráig rázzák, és azután a' dugóját kivévén a' levegőt és a' tajtékot belőle kieresztik, 3. ha vizahólyagot a' tojás fejéivel öszvekevervén, a' bort azzal megtisztítják. Kétség kívül, ennek a' nyavalyának okát, az úgy nevezett kihúzó alkotó részben (principium extractivum) kell keresni, melly a' forrás által a' maga alkotó részeire el nem választatott.

Az etzetesség legtermészetibb nyavalyája a' bornak: minthogy a' szeszes forrás magában is az etzetesedésre hajlandó, és ha eleit nem veszik, bizonyosan etzetes forrássá is változik. Rövideden előadjuk, a' mit erről a' dologról a' tapasztalásból tanultunk.

1. A' bor mind addig meg nem etzetesedik, valameddig a' szeszes forrás tökéletesen el nem végződik, az az, valamig nádméz marad benne. Azon az okon hasznos a' bort a' kádból hordokba töltögetni, minekelőtte a' nádméz belőle kifogyna; mert így az érezhetetlen forrás még sokáig fog tartani, és az etzetesedést megakadályoztatja.

2. A' gyenge borok könnyen és hamar megetzetednek.

3. Ha a' bort seprejéről gyakran lehúzzák, és megtisztálják, lehetetlen hogy megetzetedjen. Az igen tiszta ó bor Szent Jakab és Kisasszony Havában, dugatlan palatzkban, a' szabad levegőre, és a' napnak hég sugárira egymás után 40 nap kitétetetvén, legkisebb változást sem szenvedett.

4. Egy bor sem etzetedik meg, ha tsak a' külső szabad levegő, mellyből a' savanyodást szerző fő okot magához vonja, hozzá nem ér. Az etzetedni kezdő bornak tsalhatatlan jele az, ha a' hordó dugója, és a' dongája, belől az akna körül, a' melly részek az előtt nedvesek voltak, megszáradnak; mert a' borba eresztett levegő, a' nedvességet kiszikkasztja. Azért szükséges a' bort akármelly edenyben ugy bédugva tartani, hogy legkisebb levegő is hozzá ne férkezhessen.

5. Mikor a' levegő hirtelen nagyot változik, akkor a' bor könnyen megetzetedik.

Ezeket



Ezeket jól gondolóra vévén, könnyű azt véghez vinni, hogy a' bor meg ne etzetesedjen: de az etzetes bort megorvosolni lehetetlen. *) Mind azok az eszközök, a' mellyek egygyütt is másutt is ekkoráig esmeretesekké lettek, hijába valók és haszontalanok, némelleyek ártalmasok, a' hibát ideig oráig eltakarják, és a' mint szoktuk mondani, elpálástolják, de koránt sem orvosolják meg; ugyan is semmiféle mesterség által azt meg nem tsinálhatni, hogy az etzetes forrás ismét szeszessé váljon. Némelleyek mihelyt a' boron az etzetességet csak keveset is megérzik, a' hordóba mindjárt krétát vetnek, melly a' kezdődő etzetességet magához húzván, azzal egygyütt a' fenékre leülepedik. Mások a' meszet, és hamut, néhányan még az ónglétet, vagy mázat (hythargyrum) is hijába próbálták. De a' mázat erre a' tételre fordítani nagy vétek: mert az etzet savanyúságával egy-

*) A' Hegyallyán megtudják orvosolni, mert ott 1794ben az etzetesedni kezdett aszszú szőlő borokat, a' borosgazdák télen a' nagy hidegre kítették, melly a' bornak etzetességét megorvosolta. Ugyan is az etzetet, valamint a' meleg készíti, úgy a' hideg elrontja.

egygyütt édes, de mérges sóvá válik. A' bornak ezen vétkes megvesztegetését megtudhatni, ha az ember egy kevés gyanús borra büdöskő májját önt: a' melly fekete seprőbe ölepedik le a' fenékre.

Némellykor a' bornak kedvetlen, undorító ize, és szaga van, mellyet hordószagnak neveznek. Ennek két oka lehet: egyyk az, ha a' hordó fája hibás, szúette, vagy rothadt; másik az, ha a' bort olyan hordóba töltik, a' mellyben a' seprőt mind addig benne hagyták, míg meg nem száradt, ha szinte azt jól levakarják is róla, minekelőtte a' bort belé szűrnék. *Villermoz* megmutatta, hogy a' hordó izét mész víz, szén savanyúság (*acidum carbonicum*) és oxygenált só savanyúságú levegő (*gaz acidum muriaticum oxygenatum*) által helyre hozhatni. Mások azt javasolják, hogy a' bort vizahólyaggal megtisztítván, és más edénybe öntvén, pergelt búzát kell benne két vagy három nap tartani.

Az üres hordót, ha nedves, vagy nem szellős helyen, dugatlan tartják, megpenészedik. Az osvossága ez: egy kevés óltatlan

lan meszet vessenek belé, mellyre tsak apró-
donként töltsenek annyi vizet, a' mennyi-
ben felolvadhat, azután az edény száját dug-
ják be. Egy óra mulva, már több vizet önt-
vén reá, a' hordót fojtsák le, és mindenfelé
forgassák; megint eltelvén egy óra forgassák
meg jól, és ismét, háromszor, 's négyszer
szer egymás után ugyanazt tsinálják. Azután
kiötvén a' meszes vizet tisztát töltsenek he-
lyébe mind addig, míg a' hordó minden leg
kissebb motsoktól is meg nem tisztul.

HETEDIK SZAKASZ.

Az Égett borról vagy Pálinkáról.

Az a' munka, melly által a' szeszes ma-
teria a' borból kihuzattatik, letsepegtetésnek,
(de stillatio) az az által készült folyó test pedig
égett bornak vagy *pálinkának* neveztetik. A'
letsepegtetés, melly több századok olta es-
méretes, a' mi időnkbe tökéletességre ment,

a' hozzá való eszközöknek hibái megjobbitat-
tak, és mindenféle haszonra, a' mire szük-
ségesek fordítottak.

Az elmúlhatatlanul szükséges eszköz a'
lombik, (alembicus) vagy kazán és fazék kon-
dér. Az négy részekből áll: 1. az *üst*, (lebes)
vagy az az edény, mellybe öntik a' letsepeg-
tetésre rendeltt matériát; 2. a' *sisak*, (pileus
galea) mellyben a' magossan felemelkedő gö-
zök öszvegyülnek; 3. a' *sisak orra*, (rostrum
pilei) mellyen a' párák kieresztetnek; 4. egy
hosszú akár egyenes, akár tekervenyesen
meggörbítettett tső, azért azt deákul *fistula
serpentinának* nevezik. Ámbár bizonyos, hogy
a' réz, mérges rozsdája miatt, mellyet a'
savanyúságoknak hozzáérésekkor magából
kiereszt, az emberek egészségének felettébb
ártalmas: mindazáltal a' lombikok többnyire
mindenütt rézből valók. Mellyre nézve,
minthogy a' tzin a' növevényt savanyúságok
(acida vegetabilia) erejét jobban kiállja, a'
véle való élés vagy haszna vétele közben is
sokan kevesbbé tartják ártalmasnak, az üs-
töt ugyan belől tzinzel igen gyakran, vala-
hányszor kezd lekopni, kell beborítani, a'

sisakot pedig, melyet legtöbb viszontagság ér, 's az orrát, és a' tsövet tsupa tzinből készíttetni: még pedig a' legtisztább tzinből, azért, hogy ha ónnal vegyítették, nagyobb kár következhetne belőle: mert az ónban lappangó legártalmasabb méreg az italt megvesztegetné. A' Napkeletiek az egész lombikot, Sclavoniában pedig némellyek a' sisakot az orrával, és a' tsóvel egygyütt tserép edényből készíttetik.

Nékem úgy látszik, hogy a' letsepegetésnek egész mesterségét a' következő három fő törvényekbe lehet foglalni:

1.) A' hig testnek minden részei egyszerre, és egyenlően melegedjenek meg.

2.) Minden akadályok, mellyek a' gőzöket a' felemelkedésben meggátolhatják, elhárítsanak.

3.) Végre a' párák mennél hamarább megsűrűdjenek.

Hogy az első feltételnek elégtétetödjön, szükséges, hogy az üstben lévő folyó test ki-

terjedésére nézve, nem igen mély, és a' lomb k' feneke (basis) magasságához képest tágas legyen: mert így azt egyszerre sok helyen éri a' tűz. Ugyanaz a' fenék koránt sem egyenes, hanem egy kevésbé be felé domboru legyen; mind azért, hogy az tűz annak minden részeit egyenlően melegíttse, mind azért, hogy ha némelly materiák a' fenékre leszállnak, azok az edény szélire hányattassanak, a' melly, mivel köfalón fekszik, nem igen meleg. Ha ezeket az elvetendő materiákat a' tűz ereje egyenesen éri, keménnyen összeállván, az üst fenekét egészszen belepik, úgy, hogy azt a' nedvesség nem érhetvén, féltetni lehet a' megégéstől. A' fenéknek egygyik oldalába dugjanak a' kementze köfalán keresztül menő tsövet, a' mellyen, mikor a' letsepegtetés elvégződik, és a' tsapot megereztik, a' mi mostlék még az rézfazékba maradt, kifollyon. Ezen kívül az is szükséges, hogy a' láng a' lombiknak nem tsak fenekét hanem annak minden oldalait is egész a' tetejéig érje, a' melly úgy lessz meg ha a' katlan *) az allyától

*) Néhol a' rézfazekat hívják réz katlannak: de leg több helyeken a' pálinka főző fazéknak helyét, nevezik katlannak.

tól fogva fel felé a' lombikot tekervényes tsavarodásokkal veszi körül. A' végre elkészülvén a' katlan allya a' rostélyotzkával, és a' hamu tartóhellyel egygyütt, a' lombikot, vagy rézfazakat a' maga helyére teszik, és akkor rakják osztán a' körül a' katlan falait, azoknak oldalait úgy készítvén, hogy a' vasfazék körül mindenütt tekervényes tsatorna legyen. Minthogy attól igen sok függ, hogy a' pálinkafőző a' tüzet tétzése szerint mérsékelhesse: erre nézve a' kéményben, olly magossan, hogy kézzel könnyen fel lehessen érni, egy vas ajtót kell tsináltatni, azért, hogy mikor hirtelen nagy melegség támad, a' vasajtót felnyitván a' levegőnek szabad járása legyen; akár ha a' körülállások gyengébb tüzet kívánnak, akkor a' levegő utját kissébbre venni, vagy egészen is elzárni lehessen.

Hogy a' gőzök szabadon emelkedhessenek fel, a' végre szükséges, hogy a' lombik oldalai felfelé egyenesen álljanak, és a' párazatok mind addig egyenlő kiterjedésben tartassanak, míg a' hűtő edénnyel körülvétetett sisakba érnek. De hogy az ott megsűrűdött gőzök önnön terhek miatt az üstbe vissza ne hull-

hulljanak, a' sisak oldalai annyira begörbítettessenek, hogy a' melly tseppek hozzájuk ragádnak, azokon mint meg annyi hajlott lapokon (*plana inclinata*) az alól lévő tsatornátskába szivárognak. Azt a' hajlást, melly a' láthatáshoz kepest 75° , a' tzelra nézve legalkalmasabbnak találtam. A' hűtő edényben mindig hideg víz álljon, akár a' szomszéd folyóból, akár a' kútból eresztvén belé egy kis tsatornán a' vizet.

Ezeket, a' mellyeket említettem, bizonyítja a' tapasztalás. Mindazáltal vagynak olyan környülállások, mellyekben ezeken az Eszközökön változást kell tenni. Kiváltképpen, ha az üst szája éppen akkora mint a' feneke, és a' sisak oldalainak 75° -ra kell meggorbúlni, a' szerént e' rend kívül magos és széles leszsz, és a' rézfazéknak ezt a' nevezetes részét nem lehet szabadon forgatni. Ennek a' nehézségnek elhárítására, az üstnek oldalait nem egyenesen felfelé állva, hanem has formára kidülldyedve tsináltatom, a' mellyek a' nyaka felé ismét öszve mennyenek, úgy hogy a' nyaka éppen akkora legyen mint a' feneke



a) osztán hűtő edényt a' sisak körül, mint eddig szokásban volt, az én vélekedésem szerint nem kell tartani, azért hogy a' gőzök az által meghűlvén felleggké válnak, és fellyebb nem emelkedhetnek. b) Utoljára a' párázatok
meg-

a) Hogy az üst formáját így változtattam meg, ennek oka az, hogy a' sisakot a' találója ollvan állásúnak készíttette, a' millyen a' megfordított tsonka kúp (conus truncatus) Nékünk két dolgot kell véghezvinnünk: először, a' sisakot valóságos kúp formára tsináltassuk, úgy, hogy az allya az üst szájával megegygyezzen, az oldalai pedig a' tetején egyenes szegeletre hajoljanak: másodszor, a' sisak allyát az orrának szája felé hajló tsatornátskával körül vettessük, azért hogy abba a' tseppek a' sisak menedékes oldalain leszálljanak, és azután az orrába szabadon follyanak. Ha mind ezeket jól gondolóra vesszük, azt fogjuk itélni, hogy a' hengeres vagy görgetet formájú (cylindricus) üst legalkalmatosabb, és hogy tsupán tsak a' kúpos, vagy tsútsos (conicus) sisak által, ha ugyan, azt jól meghűtik; készűt legkedvesebb italú, és legtisztább szagú 's izű pálinka.

b) Ugyanaz az ok, melly a' szerzőt arra indította, hogy ő a' maga találmánnya szerint készűlt sisak körül hűtő edényt meg ne szenvedjen,

megsűritése tsekély ítéletem szerint leginkább attól függ, hogy a' sisak orrának szája tágas legyen, és a' tekervényes tső körül mindig hideg viz álljon.

A'

minket arra kényszerit, hogy ezt az edényt a' mi tsűtsos sisakunk körül megtartsuk, azért hogy az által a' gőzök annyira megsűrűdjenek, hogy tseppekké váljanak. Ugyan is ebben az egész foglalatosságban mit kell inkább kívánni mint azt, hogy a' párázatok hamar megsűrűdjenek, azomban minekelőtte a' tsőből kifolynának, egészszen meghűljenek, és tökéletesen tiszta izű pálinka legyen belőlök? a' melyt szelt csak úgy lehet bizonyosan elérni, ha a' gőzök nagyon felmelegedvén a' sisak oldalából semmit fel nem olvasztanak, és meg nem kozmásodnak. Egyébaránt nem lehet azt kétségbe hozni, hogy a' sisakot, a' feltalálója, azért tette megfordított tsonka kúp formájúvá; hogy így, több pálinka letsorog akkor, midőn a' sisak meleg, mint mikor hideg, csak hogy a' sisak orrának, a' Találó helyes jegyzése szerint, igen tágas szája legyen. Mindazáltal ezen esetben némelly rossz következésektől is félhetni: 1) a' felettébb megmelegedett párázatok az értznekegy részét felolvasztják, a' miatt a' pálinkát megkozmásítják, és egyszersmind meg is mérgezik. 2) minthogy a' gőzök tsupán csak a' tsőben sűrűdhetnek, és hűlhetnek meg,

A' letsepegtetés így megy véghez. Beléöntetvén a' vasfazékba a' kifőzni való moslék, kivált ha a' seprőből áll, fellyül rajta annyi hézag maradjon, hogy a' felforrtt hév a' sisakot ki ne űthesse, és az épületet, ahol főznek, fel ne gyujthassa. Réátévén az üstre a' sisakot, és az orrával a' tsőt öszvefoglalván, 's az öszvefoglalásokat, hogy ne szeleljenek, betsirizelvén az üst alatt sebes és nagy tűz égjen, azért, hogy a' moslék minél hamarabb felforrván, a' munka fogytaig mindég egyenlően melegedjék. Annakokáért eleinte igen szárazz és vékony fát kell a' tűzre rakni, azután a' forrás közben vastagabbakat, melyek a' lóvnek buzgását megszünni nem engedik.

Mihelyt a' vasfazék jól általmelegszik, a' tsőnek alsó száján mindjárt sok Levegő takarodik

tehát ennek igen hosszúnak és tekervényesnek kell lenni; azért is azt nehéz megtsinálni, kitisztítani pedig igen bajos. Mennyivel jobb volna az, ha a' gőzök, míg a' sisakban tsepekké válnak, és jobbadán önnön károk, vagy a' sisaknak ártalma nélkül meghűlnek, egy, a' hordónak felsőszélétől fogva a' fenekéig gyengén meggörbitett tsőnn által, már egészen meghűtve, eresztetnének az alájok tétetett edénybe.



rodik ki, azután egy kevéssé erős nyálkás
lév, votka végre pálinka. Ha ez vastagon
foly, akkor kisebb tüzet kell rakni; ha igen
vékonyan foly, nagyobbat; ha egyszersmind
vastagon is, zavarosan is, akkor a' tüzet tüs-
tent meg kell hőven lotolni: mert a' mos-
lek leve bizonyosan a' nagy forrás miatt a'
sisakba rohanván, felhetni tőle, hogy azt ki-
üti. Egvébaránt mennel vékonyabban tsorog
a' pálinka, annál jobb. Az igazi pálinka,
melly a' nyálkás nedvesség után mindjárt
foly, mivel legjobb, legerősebb, megérdem-
li, hogy a' több következő tsorgásoktól kü-
lon választassek, és különös edénybe félre-
tétessék, és mihelyt a' pálinka főző akármi-
tsoda jelből észreveszi, hogy már a' pálinkája
gyengébb, a' tső alá egyszeriben, másik
edényt tegyen. Letsorogván a' rézfazékból
a' pálinka, ismét nyálkás nedvesseg követke-
zik, mellyben még gyakran annyi erő van,
hogy az a' gondvitelést megérdemli. Ennek
j ságát e' következő próba által tanulják ki:
egy keveset belőle megmelegített értzre ön-
tenek, és a' felmenő gőzéhez közel gyertyát
tartanak; ha a' lángotska kéknek látszik, ak-
kor még van benne erő. Midőn már semmi
sem

sem tsorog, az alsó tsön lévő tsapot megeresz-
tik, azért hogy a' mi a' letsepegtetésről meg-
maradt, kifollyon, és e' meg lévén mind ad-
dig ujjabb ujjabb vizet töltenek reá, mig
egészen tisztán nem folyik, és akkor osztán
az üstbe mindjárt ujj moslékot lehet önteni.

A' Pálinkafőzőnek szorgalmatos gondja
legyen reá, hogy addig, mig a' pálinkát főzi,
mind a' sisak körül, mind a' tsöves hordó-
ban mindég igen hideg viz álljon, azért, hogy
a' pálinka a' tsöböl melegen ne tsorogjon,
és a' göze, melly igen könnyen meggyúlad,
az épületet meg ne telje. De mig nagyobb
gondal kell arra vigyázni, kogy senkinek se
lehessen gyertya világgal nem tsak a' kemen-
téhez közelíteni, de tsak a' pálinka főző házba
is forogni. Erre nézve a' gondos gazdák az
ilyen épületekben a' falon jó magossan szok-
tak záros lámpásokat tartani, mellyeknek kul-
tsaikat magoknál tartják.

Némellyek ebből szokták megítélni, hogy
mitsodás a' pálinka: egy szük nyakú üvegnek
két harmad részét megtöltik belőle, jól fel-
rázzák, és arra vigyáznak, hogy mennyi hab-
ja



ja leszsz, és az meddig tart? Mások az égett-bort puskaporra öntik. Ha ez a' meggyújtott égettortól lángot vet, azt igen jónak tartják, közepszerűnek pedig vagy alávalónak, ha fel nem lobban. De ez nem bizonyos próba: mert az igen jó pálinka is a' puskaport néha meggyújtja, néha nem, a' szerént a' mint belőle kevesebbet vagy többet töltenek a' porra: kitsiny mértékben mindég fellobbantja, nagyban soha sem. Mások a' borkő savával tesznek próbát, a' mellyet vízbe felolvasztanak, az égettbor pedig az olvadék tetején lebeg. A' pálinkának igazi próbája egyedül tsak az, ha annak tulajdon sullyát (specificam gravitatem) a' levegőmérő által ki-tanulják.

Minthogy a' pálinkában lévő szeszes vagy erős részek leginkább tsak vízzel vagynak összevegyülve, attól másodszori letsepegtetés által külön választathatnak, és tiszta égettborrá válhatnak, ha ugyan a' pálinkát, mind addig, míg ki nem főzik, tsak annyira melegítik meg, hogy ne forrjon fel egészszen. A' melly mivel a' letsepegtetésnek szokott módja szerént igen nehéz, mesterség által kell e'
mun-

munkán segíteni. Akármelly üstbe, a' melly vízzel nints tele töltve, a' pálinkás lombikot beléteszik, úgy, hogy az üst fenekét ne érje, és aztán az üst alá tüzet rakván, a' letsepegtetés az említett mód szerint mennyen véghez.

A' mellyeket eddig mondtam, azok átaljában a' pálinka főzésre, és különösen az égettbor készítésére tartoznak; de azokra nézve sem haszontalanok, a' kik törkölyből, vagy borseprőből akarnak igen erős pálinkát főzni; mert ebben az esetben is tsak az ilyen matériákból kiválasztódható, (kihúzottatható) vagy kézített bor van legszorosabb egygyességtlen a' kifőztetendő pálinkával. Az ilyen pálinkafőzőknek arra kell vigyázni, hogy sem a' törkölyt, úgy a' mint a' présből kiveszik, sem a' seprőt a' hogy a' hordóból kitöltik, a' lombikba ne öntsék ha tsak azt nem akarják, hogy égett borok bűdös és tsi-
pós ízű legyen inkább mint kedves italú.

Mivel a' törkölynek, hogy a' benne lévő erők kifejtődzenek, elébb kell forrni, mint a' bornak: azért e' következő módon bánnak véle. Mihelyt a' sajtóban lévő, törkölyből
a'

a' must nem tsorog, mindjárt gereblyével, vas villával vagy két ágú kapával széllyelhánnyák vagy kézzel is széttördelik. Ekképpen elkészítvén kádba hordják, és tsak annyi vizet öntenek reá, hogy megnedvesedjen, de ne uszson, és azután forni hagyják. Midőn már kezd felmelegedni, levévén a' boritékját, mindennap egy egy kevés vizet töltenek reá, hogy tsak nedvesen álljon, de a' viz el ne lepje egészen; és ismét bétakarják; mert nem jó fedetlen hagyni. A' forrása elvégződ-
vén, és a' levét, a' melly feladja magát, ki-
mervén, a' törkölyt kipréselik, és mind a'
sajtolást, mind pedig azt, a' mit az előtt róla
lemertek, összevegyítvén, éppen ugy bánnak
véle, mint a' borral. Ezt a' levelet hordóba
öntvén, telen által boros pintzében tartják,
azért hogy a' sepreje leülepedjen, azután, a'
szerént a' mint a' borról szollottunk, a' seprő-
ről lehúzván meghiggasztják, végre, megszűr-
vén, a' lombikba töltik. A' törköllyel más-
képpen akárhogy bánnak, ha rostán által szűr-
tölik is az üstbe, kedvetlen ízű és szagú égett-
bor leszsz belőle.

A° seprőnek szeszes részei, (Spiritus) mint-hogy sok nyalkás nedvességgel vagynak összevegyülve, a' tüzet ki nem állják. Azért, mi-nekutánna ezt a' seprős levet hordóba öntik, azt a' pálinka főzőházban hagyják mind ad-dig, míg a' bor a' ragadós részekről elválik, és fellyülmarad. Akkor a' bort vagy gyengén letöltvén, vagy egy alkalmas tsőn leeresztvén, sűrű allyát, a' mi leülepedett, a' padlásról letsüngő vászon kosárba hánnyák, edényt tévén alá, hogy abba, míg magában préselés nélkül tsoroghat, leszűrődjön. Mi-kor már belőle semmi se tsepeg, akkor a' kosarat két pallérozott, és megmelegített, vékony vas táblák közt a' sajtóba teszik, és azt a' levet a' melly a' préseléskor foly, az először leszedett bor közzé töltik, és mi-nekutánna elébb mindnyáját megszűrik, mind egyszerre az üstbe öntik.



NYOLTZADIK SZAKASZ.

A z e t z e t r ő l.

Az etzet, a' bor másodszori forrásából származott savanyú lév, mellyben többé a' borszeszinek, erejének semmi nyoma nintsen. Hogy a' bor így megváltozzon, arra ezek a' feltételek szükségesek: 1. A' levegőnek hozzáérése, melly nélkül soha egy bor sem etzetesedik meg; 2. A' melegségnek bizonyos mértéke, a' melly a' Reaumur melegmérője (thermometer) szerint 18 vagy 20 gradusnál több nem lehet. Ha nagyobb a' melegség, akkor a' jóféle borból is gyenge etzet válik, 3. a' jó erős bor, a' mellyből leszsz leginkább a' jó etzet, úgy hogy a' millyen jó a' bor, olyan derék etzet készül mindég belőle; 4. a' bor tisztádon tiszta légyen ugyan, de azért még maradjon benne valami kevés nyálkás nedvesség; mert valamint a' nádméz nyálkás nedvesség nélkül nem forr, úgy mint a' bor, ugy a' borszesze nyálkás nedvesség nélkül nem buzog.

Ha

Ha ezek a' feltételek megvagnak, akkor a' természetén mesterség által segíteni koránt sem szükséges, és az a' maga munkáját helyesebben elvégezi, mintba emberi szorgalmatosság járulna hozzá. Mellyre nézve azok a' szerek haszontalanok, némellyek közülök ártalmasok is, a' mellyeket etzetágy neve alatt, mint valamelly forrást okozó eszközöket, a' borba tesznek, és tsak arra valók, hogy a' bort zavaros, és nem állandó etzetté tsinálják. A' helyes forrása egyedül tsak az etzet lehet alkalmas, melly a' véle öszveelegyített bort, hamar, és minden más szereknek hozzájárulása nélkül magához hasonló természetűvé teszi. Azon az okon az etzetnek való bort hasznos, vagy etzetes hordóba tölteni, vagy olyanba a' mit etzettel forráznak meg. De már lássuk, miképpen készílik az etzetet.

Az *első mód* a' híres Boerhave javallása szerént megy véghez. Két egyenlő nagyságú tserfa hordót, ászokfákra fenékkal felfelé állítsanak. Azoknak alsó fenekein fellyül fél lábnyi magasságra függeszsenek vagy szűrő kast, vagy valamelly lyukatsos fenék formát, melly.



mellynek szélénél semmi hézag ne maradjon, kivéven azt az oldalt, mellyből tsapos tső áll ki. A' szűrő kasra rakjanak a' tükérol éppen akkor metztett venyikéket, és ezeken fellyül hánytának annyi friss szőlő tsutkákat, lefosztván, elebb röllok a' szemeket, hogy az edény felő széléig tsak egy lábnyi üresség légyen. Azután borral az egygyik hordót félig, a' másikat tele töltsd, a' bornak seprejét is közzé vegyitvén. Midőn a' bor 16 vagy 18 grádusnyi melegségben lévén, két vagy három nap mulva látszik, hogy a' félig töltött hordóban forrni kezd, még egy nap békét hagyj. Akkor a' tele hordóból tsapon annyit húzz le, a' mennyivel a' másiknak hijja meg-
telik; 24 óra mulva emezt félig kiürítvén, ismét amazt töltsd meg, és így minden 24 órában hol egygyiket, hol másikat tele öntsd, mind addig mig a' félig töltött hordóban a' sisergés megszűnik, és már bizonyos, hogy kész az etzet. Az etzet a' szőlőtsutkákról tiszta edénybe szűrjed, bikfa forgátsot hányván belé, és midőn a' sepreje a' fenekére le-
szállván, meghiggad, tisztán lehűzván, ahoz való edénybe tartsd.

A' *második mód* az elibenitől nem sokat különbözik. Minekelőtte a' szőlőből hordott fürtöket kádba hányják, azoknak egy részét, a' mennyi a' készítettendő etzethez képest elégséges, leszemelik. A' szőlőszemeket kádba, a' tsutkákat pedig különös edénybe öntik, a' mellyben rakáson lévén megmelegesznek, és a' midőn a' must a' kádban borra fog válni, akkora megetzetesednek. A' bort lehúzáván, a' savanyú tsutkák a' kádban lévő seprőlékre hányattassanak, és a' mennyi etzetre szükség van, a' forrott borból a' kádba annyi vissza öntetessen, és mind egészen a' fenekitől fogva jól összekeveredjen. Azután nem sokára a' forrás elkezdődik, és az etzet annál erősebb leszsz, mennél több a' kádban a' seprő.

A' *harmadik mód* ez. Az Orleáni etzet egész Frantzia Országban leghiresebb. Abban a' városban, ha valamelly uj ember adja magát erre a' mesterségre, legelső gondja az, hogy olyan hordókat vásároljon, mellyekben már etzet állott, (azokat *etzetágyak*nak szokták nevezni.) A' hordónak felső fenekén, a' külső széleihez két hüvelyknyire, egy általmé-



rőjére nézve két hüvelyknyi nagyságú lélekzõ lyukat fúrnak, melly mindég nyitva áll. Az etzetkészítők munkájokat azon kezdik, hogy a' hordókba etzetes forrást okozó szert tegyenek. E' végre mindenik etzetágyba száz pint igen erős, jól felforralt etzetet öntenek. Nyoltz nap mulva tíz pint bort töltenek hozzá, és azután minden nyoltzadik nap ugyan annyi borral szaporítják, míg a' hordo meg nem telik. Akkor pedig két hét mulva az etzetet már árulják, ugy mindazáltal, hogy a' hordót csak félig ürítik ki, azért hogy ujjabb borral szaporithassák. Nem hibásan forr e' az etzet, így tudják meg. Két lábnyi hosszúságú próba fát dugnak az etzetes hordóba, és azonnal ismét kihúzzák. Ha a' megnedvesedett fának felső szélénn habból lett fejez linea látszik, arról észreveszik hogy az etzet forr, még pedig annál nagyobb buzgással, mennél szélesebb az a' linea. És ezen esetben ujjabb borral szaporítják: ellenbe ha az etzetnek semmi lántza vagy habja sinsz, vagy csak igen vékony, akkor nem töltenek reá. Azonban ezek az emberek a' jóféle és híres bort nagyon kikeresik. Azoktól tanultuk, hogy az ánslagos bor etzetre nem jó.



A' *negyedik mód* ez. Minekutánna egy kis hordónak két harmad részét igen jó etzettel megtöltik, egy keveset belőle kivévén, jól bédugott edényben, a' ház szükségére tartják. A' mennyit az etzethől kivettek; annyi jóféle, tiszta bort öntenek reá, és a' hordót középszerű meleg helyen hagyják, száját bétakarván, azért hogy egy kevés levegő érje. Azután, mikor kitanulják, hogy az etzet ismét olyan jó mint először volt, belőle az etzetes edénybe szint annyit töltenek mint elébb, és bort öntenek helyébe, és e' szerint egygyiket a' másikkal mindég pótolgatván, a' jó etzethől soha ki nem fogynak, ha ugyan seprejéről annak idejében szorgalmasan lehúzzák. Némelly gazdáknál még ma is találhatni valóságos jó etzetet, melly már ötven esztendő.

Hogy az etzet el ne romoljon, 1. jól bédugott edényben, hogy a' levegő hozzá ne férhessen hives helyen, és a' mi legszükségesebb, seprő nélkül álljon; 2. az etzetes edényeket megtöltvén, vízzel teli üstbe rakják; az üst alatt tüzeljenek, és a' viz egy fertály óráig forrjon. A' melly etzettel így bánnak,



az a' Scheele állítása szerint a' szabad levegőn is sok esztendeig romlás nélkül eláll.

Az igazi etzetnek (mert savanyú, vagy némelly tsipős izű szerekkel meg lehet vesztegetni) leginkább ezek a' megeszmértető jelei: az inynek tetsző savanyú iz: valóságos etzetszag, de a' mellyen a' bor illatja is érzik valamennyire; világos tiszta szín. Hogy az etzet semmi idegen savanyúsággal nints megzagyválva, annak bizonyága az is, ha az etzetes edény szája körül sok muslitza (*musca putris*) tanyáz, vagy repked.

Hogy némelly gyümölcstöket, mint p. o. az ugorkát tseresnyét 's a' t. etzetbe szokták betsinálni, a' hust pedig a' rothadástól egynehány nap az által megörzik, azt minden tudja. De a' hust sokkal jobb alutt téjbe tartani; mert úgy a' természeti ize nem változik.

Némellyek szoktak fűszerszámos etzetet is tsinálni. Az kétféle: az egygyiket tsupa jó szagú plánták, a' másikat fűszerszámok által készítik. Az etzet jószagú leszsz, ha vagy bogyót vetnek belé, p. o. málnabogyót, (rus-
bus

bus idacns) földi epret 's a' t. vagy rózsát, violát 's a' t. A' fűszerszámok között a' borsot, fahéjjat, narants haját 's a' t. javallják. Azért az etzetet akár fűszerszámmal akarod elkészíteni, azt előbb öszvetörvén; akár virágokkal, és levelekkel, azokat árnyékon megszárasztván; akár bogyókkal, azokat egy két nap, hogy kipárologjanak árnyékon tartván, hányd az edény fenekére, mellyet jóféle etzetel megtöltvén, bédugva tedd ki a' napfényre. Midőn osztán 14 nap múlva az etzetet más edénybe általszűröd, és azt is, a' mit az orvosló szerből gyengén kifatsarsz, hozzá öntöd, akkor a' már megfűszerszámozott etzetet a' jövődöbéli haszonvételre tedd félre.

KILENTZEDIK SZAKASZ.

A' szőlőszemekre öntött borról, és a' tsigerről vagy löréről.

Taláztatott már olyan mesterség is, melly szerént a' bor forrása sokáig tart, és az által a' bor sokkal erősebbé tétetik. Azok, a' kik
 ezt



ezt a' mesterséget üzik, a' legérettebb, és legédesebb gerezdeket mind kiválogatják, és a' szemeket tsutkáikról leszedvén vigyázva hordóba rakják, míg meg nem telik, azután a' legjobb és legédesebb borból színig megtöltik, és a' hordó száját be tsinálják. Ezek a' szőlőszemek, mivel öszve nem zúzzattatnak, néminémű tárház gyanánt szolgálnak, mellyben a' természet mindenkor talál olyan matériát, melly a' forrás által borszeszszé, erővé, és azzá a' folyó levegővé, változzon mellyről már másutt emlékeztünk. Az edényt, ámbár ez veszedelem nélkül nem esik meg, jól bé kell dugni, azért hogy a' bornak semmi ereje el ne mennyen. A' mustnak természetét az esztendőben szüret előtt tapasztalt időjárására, és a' melegségnek jelenvaló mértékletjére nézve is meg kell vizsgálni, és azt is kitanulni, hogy a' hordó száját bedugván, de tsak ugyan nagyobb bátorságnak ökáért egynehány hüvelyknyi hézagot hagyván benne, forrhat e úgy, hogy az edény fenekét ki ne üsse. Az ilyen borral ekképpen élnek. Némelleyek azt a' bort, a' mit a' szőlőszemekre töltöttek, egészen letsapolják, és azzal, mivel igen erős, ha gyenge horaik vannak, azokat javítják. Az-

után

után a' hordóban maradt szőlőszemekre gyenge bort töltenek, és azt is, minekutánna valamennyire megerősödött, lehuzván, ismét másikat töltenek helyébe, mind addig, míg a' bornak ágyában van valami erő. Mások az első bornak tsak egy harmadrészét tsapolják le, és ugyan annyi tiszta vizet öntenek a' szőlőszemekre; bizonyos idő múlva ennek a' vizes bornak egy harmad részét lehúzáván, annak helyébe ismét vizet töltenek, vagy a' mennyit belőle mindennap megisznak annyi vízzel a' hijját potolgatják, mind addig míg egészen vizizüvé nem válik. A' hordót pedig mindég tele kell tartani, azért hogy a' bor benne meg ne penészedjen.

A' tsiger vagy löre a' törkölyre öntött és azon megforrtt vízből készül. Mihelyt a' törkölyből a' sajtóban semmi lév nem tsorog, először is külömbkülömbféle eszközökkel széllyelhányák, és kezekkel is öszvetördelik, azért hogy apró darabokban légyen, és ugy hánnyák a' kádba. Azután apródonként annyi vizet töltnek reá, a' mennyi tsigert a' törköly mennyiségéhez képest készíthetnek. A' vizet egyenlő részekre kell osztani, mellyből minden nap

eggy eggy részt öntsenek a' törkölyre, azért hogy ha mindnyájan egyszerre töltenék reá, a' tsigernek nem lenne semmi ereje a' forrás után, hanem rothadt íze. Nyoltz vagy tizenkét nap mulva a' tsigert a' kádból hordókba töltögetik, a' mellyeket, mihelyt a' forrástól megszűnnek, jól bedugván boros pintzébe raknak. A' lörének erejét szintűgy mint a' gyenge és vizes mustét, főzés által megsűrített mustal nevelhetni,

Ezt az értekezést a' Frantzia Író ezzel rekeszti be: Urak! megemlékezzetek róla, hogy a' ti napszárnosaitok és szolgálók, emberek, a' kik a' kemény munka miatt ti érettetek izzadnak, és már ennyiben is eléggé boldogtalanok, hogy gyakran kevés bérért kénytelenek dolgozni hogy élhessenek. Ne préseljétek ki a' törkölyt egészen, és legalább az utolsó sajtolás levét nékik hagyjátok, vagy a' gyenge bort főzöt mustal pótoljátok, hogy a' törkölyvel öszve forrjon; a' mi olly kevésbe kerül, hogy a' ki azt sajnálja, azt embertelen embernek lehet mondani.

